Fylte sopp med fetakrem



Ingredienser

♥ 9 store champignoner eller aromasopp (se tips)
♥ 200 g fetaost
♥ 2 dl crème fraîche
♥ 6 fedd hvitløk, presset
♥ kvernet salt og pepper
♥ tørket oregano

Fremgangsmåte

Hul ut soppen ved å dra av stilkene, og legg dem i en ildfast form.

Ha fetaost, crème fraîche, pressede hvitløksfedd, kvernet salt og pepper i en bolle.

Mos fyllet sammen med en gaffel.

Fordel fyllet i soppene (ja, jeg liker å fylle dem til randen... □□).

Dryss over litt tørket oregano.

Sett soppene midt i ovnen ved 200°C i ca. 15–20 minutter (avhengig av størrelsen på soppene).

Serveres nylaget!

Tips

♥ Det er meningen at det skal være mye hvitløk i denne fetakremen. Jeg bruker presset hvitløk og ikke finhakket fordi presset hvitløk fordeler seg jevnere i fetakremen.

♥ Sopp varierer jo i størrelse, så det varierer dermed hvor mye fyll du får plass til i hver sopp. Det kan godt hende at du trenger flere enn 9 sopp for å få brukt opp alt fyllet. Jeg liker som sagt å fylle soppene helt opp til randen slik at det blir mye fyll i hver sopp. Fetakrem du eventuelt får til overs kan du oppbevare i kjøleskapet og bruke som dressing til en salat, som grønnsaksdipp eller lignende.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/fylte-sopp-med-fetakrem