**Kastanjechampignons met truffel**

kastanjechampignons

truffel op olie

olijfolie

truffelpoeder

**culinaire room**

**ui**

**knoflook**

**peterselie**

**gruyère**  
**peper en zout**

Kuis de champignons en halveer ze. Snipper een ui en plet een tweetal knoflookteentjes. Zet geraspte gruyère en gehakte peterselie klaar.

Bak de uisnippers aan met geplet knoflook in een pan met een paar scheuten olijfolie. Voeg de champignons toe en bak ze goudbruin. Laat het meeste vocht verdampen.

Voeg de truffelschilfers met hun olie uit het bokaaltje toe. Roer om en voeg wat gehakte peterselie toe. Breng op smaak met truffelpoeder, peper en zout. Giet er een paar scheutjes culinaire room bij en laat indikken.

Schep de bereiding in individuele potjes die ovenvast zijn. Bestrooi ze met geraspte gruyère en zet ze onder de ovengrill tot de kaas kleurt. Onmiddellijk opdienen is het best.