

## Farserede champignoner



### Ingredienser:

- 6 store champignoner
- 250 g hakket oksekød
- 2 spsk rasp
- ½ dl tomatjuice
- ½ dl friskost
- 1 fed hakket hvidløg
- 1 tsk timian
- 1 tsk salt
- 1 knsp peber
- 4 gulerødder
- 2 spsk smør
- 2 kviste timian

### How to:

1. Rens champignons og tag stokken af
2. hak stokken groft
3. bland oksekød med det hele, undtagen gulerødder/timian kviste/smør
4. Fyld farsen i champignonerne
5. hak gulerødderne i stove og læg dem i et ovnfast fad med timian kviste
6. hak smørret i klumper og ”drys” det ud over gulerødderne
7. stil champignonerne oven på gulerødderne
8. bages i ovn ved 200 grader i 25 min