KIKKOMAN

# Grillede champignon fyldt med fetaost, agurk og granatæble

Samlet tid **15 min.** **15 min.** Arbejdstid

Næringsindhold:
**1.804 kJ / 431 kcal**

Fedt: **29 g** Protein: **25 g**
Kulhydrater: **20 g**

## INGREDIENSER

**2 Portioner**

**Champignon og marinade**

| | |
|---|---|
| **500 g** | store champignon |
| **2 spsk.** | olivenolie |
| **1 spsk.** | Kikkoman Naturligt Brygget Sojasauce |
| **1** | fed hvidløg |
| **0,25 tsk.** | friskkværnet peber |

**Fyld**

| | |
|---|---|
| **2** | grønne agurker |
| **150 g** | fetaost |
| **3 spsk.** | granatæblekerner |
| | Frisk persille til servering |

## FREMGANGSMÅDE

**Step 1**

Rens champignonerne, og skær stilkene ud.

**Step 2**

Bland olivenolien med sojasaucen, presset hvidløg og peber. Gnid svampene med den nylavede marinade.

**Step 3**

Grill den på begge sider på en varm pande.

**Step 4**

I mellemtiden skæres agurkerne og fetaen i tern. Bland dem med granatæblekerner. Fyld svampehattene med blandingen. Pynt med persille og servér med det samme.