



Fylte sopp med fetakrem

Ingredienser

- ♥ 9 store sjampinjonger 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://dev.detsoteliv.no/oppskrift/fylte-sopp-med-fetakrem>