



Μανιτάρια κλέφτικο στη λαδόκολλα με σως μουστάρδας

Μερίδες: 6-8 Χρόνος προετοιμασίας: 10 λεπτά Χρόνος μαγειρέματος: 50-55 λεπτά

Υλικά:

6 κ.σ. απαλή μουστάρδα Hellmann's

20 ml λευκό κρασί

ξύσμα & χυμό από 1 λεμόνι

3 κλωναράκια φρέσκια ρίγανη ή 1 κ.γλ. ξερή

3 κλωναράκια φρέσκο θυμάρι ή 1 κ.γλ. ξερό

2 σκελίδες σκόρδο, σε λεπτές φέτες

2 ξερό κρεμμύδι, σε μικρά κομμάτια

2 πράσινες πιπεριές, σε μικρά κομμάτια

500 γρ. λευκά μανιτάρια, ολόκληρα

500 γρ. μανιτάρια πλευρώτους, ολόκληρα

250 γρ. μανιτάρια πορτομπέλο, κομμένα στη μέση

200 γρ. κασέρι, κομμένο σε κύβους ή άλλο τυρί της επιλογής μας

ελαιόλαδο

αλάτι & φρεσκοτριμμένο πιπέρι

Εκτέλεση:

1) Σε ένα μπολ βάζουμε 5 κ.σ. ελαιόλαδο, την [Απαλή μουστάρδα Hellmann's](#), το ξύσμα και τον χυμό λεμονιού, τη ρίγανη, το θυμάρι, το σκόρδο, αλατοπιπερώνουμε και ανακατεύουμε πολύ καλά.

2) Σε ένα μεγάλο μπολ βάζουμε τα κρεμμύδια, τις πιπεριές και τα διάφορα μανιτάρια περιχύνουμε με την σως μουστάρδας και ανακατεύουμε πολύ καλά να καλυφθούν ομοιόμορφα.

3) Σε 6 φύλλα λαδόκολλας μοιράζουμε τα μανιτάρια και στα 3 από τα 6 προσθέτουμε το κασέρι. Κλείνουμε την λαδόκολλα καλά σαν πουγκί και τα τοποθετούμε σε ένα ταψί.

4) Ψήνουμε σε πολύ καλά προθερμασμένο φούρνο στους 190 °C στον αέρα για 40-45 λεπτά. Βγάζουμε το ταψί απο τον φούρνο ανοίγουμε τα πουγκια και ψήνουμε για ακόμη 10 λεπτά μέχρι να εξατμιστούν τα πολλά υγρά τους και να πάρουν χρώμα.



5) Βγάζουμε από τον φούρνο και σερβίρουμε με τη λαδόκολλα και λίγη παραπάνω [Απαλή μουστάρδα Hellmann's](#).

BRIEF:

Η αγαπημένη μουστάρδα της Hellmann's με την κλασική απαλή της γεύση.

ο Παρασκευάζεται με εκλεκτούς σπόρους σιναπιού.

ο Δεν περιέχει συντηρητικά.

ο Κατάλληλη για Vegans