

Gevulde Portobello's

Geroosterde portobello's of champignons maken een heerlijk vegetarisch gerecht. Serveer het als voor-, hoofd, of bijgerecht... Het is namelijk een makkelijk recept waarmee je eindeloos kan variëren. Voeg bijvoorbeeld fijngesneden zongedroogde tomaten toe, of gehakte (wal)noten. Of vervang de geitenkaas door mozzarella of feta... Met dit recept kan je alle kanten op!

Menugang:	Voorgerecht
Type gerecht:	Vegetarisch
Aantal personen:	2
Bereidingstijd:	30 minuten

Geroosterde portobello's of champignons maken een heerlijk vegetarisch gerecht. Serveer het als voor-, hoofd, of bijgerecht... Het is namelijk een makkelijk recept waarmee je eindeloos kan variëren. Voeg bijvoorbeeld fijngesneden zongedroogde tomaten toe, of gehakte (wal)noten. Of vervang de geitenkaas door mozzarella of feta... Met dit recept kan je alle kanten op!

Bereidwijze

1. Bak de spinazie in olijfolie met een fijngesneden sjalotje en wat zout en peper totdat deze slinkt. Zet hierna even apart.
2. Maak de portobello's schoon, verwijder het steeltje, leg ze op een bakplaat en bestrijk de bolle kant met wat olijfolie. Het is handig als je portobello's - of elke andere paddenstoel – voordat je ze gaat vullen alvast kort grilt zodat het overtollige vocht eruit kan. Bak ze met de bolle kant naar boven. Hierna dep je ze droog en draai je ze om.
3. Vul ze met een schepje spinazie, een lepeltje tapenade en verkruimel de geitenkaas erover. Nog even een minuut of 10 onder de grill (of totdat de kaas licht verkleurt) en klaar is je portobello!
4. Serveer op een bedje van salade en sprenkel de gebakken pijnboompitjes erover.

Ingrediënten

- 2 portobello's
- 2 handjes spinazie
- 1 sjalotje
- 1 potje olijvenpaté
- 2 el Betis bakolijfolie
- 150 gram zachte geitenkaas
- 30 gram gebakken pijnboompitten

accessoires