



Gevulde portobello's

Datum: 29-11-2010
Type gerecht: Tussengerecht
Samengesteld door: Rob Drissen
Aantal personen: 7

Ingrediënten:

- 7 portobello's
- 1 bosje lenteuitjes
- 2 kopjes ongebakken pecannoten
- mespunt cayennepeper
- peper
- zout
- vloeibare margarine
- roombrie
- 4 tenen knoflook
- citroenolijfolie
- veldsla

Bereidingswijze:

Verwarm de oven voor op 200 graden. Snijd de steeltjes uit de portobello's en snijd ze in kleine stukjes. Hak de pecannoten in kleine stukjes. Snijd de lenteuitjes in kleine ringetjes. Bak in een beetje vloeibare margarine de lenteuitjes, nootjes en paddestoelensteeltjes gaar. Knijp er op het laatst de knoflook boven uit en breng op smaak met de cayennepeper en zout.

Draai over de enigszins uitgeholde portobello's peper en zout. Vul de portobello's met het notenmengsel en leg op allemaal een plak roombrie. Besprenkel met nog wat druppeltjes vloeibare margarine en zet in het midden van de oven. Laat ongeveer 20 minuten gratineren tot de kaas licht gesmolten is.

Serveer op een bedje veldsla, die je met wat citroenolijfolie hebt omgeschept.