



Portobello gevuld met gorgonzola

Datum: 10-09-2018
Type gerecht: Tussengerecht
Samengesteld door: Dave Vercoulen
Aantal personen: 8

Ingrediënten:

- 8 portobello champignons
- 8 eetl. olijfolie basilicum
- 8 plakjes roomboter bladerdeeg
- 400 g gorgonzola
- 4 sjalotten
- 2 eetl. verse tijm
- 100 g rucola
- Bakpapier

Bereidingswijze:

Bakplaat bekleden met bakpapier. Snijd de steeltjes uit de portobello's en bestrijk de paddenstoelen rondom dun met basilicumolie. Leg de plakjes bladerdeeg op de bakplaat en leg op elk plakje deeg een portobello. Vouw het deeg rond de paddenstoelen omhoog.

Snijd de gorgonzola in gelijke platte stukken (1 stuk per persoon) en leg deze in de holtes van de portobello's. Snijd de sjalotten in flinterdunne ringen en verdeel ze over de gorgonzola. Strooi de tijmblaadjes en peper erover en druppel er nog wat basilicumolie over. Bakplaat tot gebruik afgedekt in de koelkast bewaren.

Verwarm de oven voor op 200 graden. Schuif de bakplaat in het midden van de oven en bak de portobellotaartjes in 20-25 minuten goudbruin en gaar. Verdeel de portobellotaartjes over de borden en leg er een handje rucola rondom.