



Gevulde portobello's met tomatensaus en puree

Datum: 25-11-2019
Type gerecht: Hoofdgerecht
Samengesteld door: Jan Vercoulen
Aantal personen: 8

Ingrediënten:

Tomatensaus:

- 2 sjalotten
- olijfolie
- 2 teentjes look
- enkele takjes rozemarijn
- enkele takjes tijm
- 4 eetl. tomatenpuree
- 2 dl witte wijn
- peper en zout
- 4 blikken tomatenblokjes
- water
- 6 blaadjes laurier
- een snuifje kristalsuiker

Gevulde portobello's:

- 800 g gemengd gehakt
- 4 ei-gelen
- 60 g paneermeel
- 300 g Parmezaanse kaas
- 1 bussel platte peterselie
- 1 sjalot
- olijfolie
- 100 g pijnboompitten
- 8 grote portobello's
- lookolie
- 60 g panko

Puree:

- 2 kg aardappelen (loskokend)
- 80 g boter
- 4 ei-gelen
- een scheutje melk
- peper
- zout
- 0,5 bussel bieslook

Bereidingswijze:

Tomatensaus:

Verhit een scheut olijfolie in een hoge pan. Stoof er de fijngesnipperde sjalot en de lookpulp in aan. Voeg ook de tijm en rozemarijn toe. Laat de tomatenpuree kort meebakken en blus daarna met de witte wijn. Kruid met peper en zout. Voeg na enkele minuten ook de tomatenblokjes en een scheut water toe. Doe de laurierblaadjes bij de saus en laat even sudderen op een zacht vuur. Doe de saus in de blender en mix ze fijn. Haal ze daarna door een zeef en houd ze warm op het vuur. Voeg een klein snuifje suiker toe en kruid bij naar eigen smaak.

Gevulde portobello's:

Verwarm de oven voor op 180 graden. Doe het gehakt, de eigelen en het paneermeel in de mengkom van de keukenmachine en laat draaien. Rasp de Parmezaanse kaas erbij. Snijd de peterselie en de sjalot fijn en voeg toe aan het gehakt. Verhit een beetje olijfolie in een pan en bak de pijnboompitten. Laat ze uitlekken op een vel keukenpapier. Doe ze ook bij het gehakt en laat de machine nog even draaien. Snijd de harde steeltjes van de portobello's weg en leg ze in een ovenschaal. Besprenkel ze aan beide kanten met een scheutje (look)olie. Verdeel het gehakt in vier gelijke delen, maak er bollen van en vul de portobello's een voor een. Meng de geraspte Parmezaanse kaas en de panko met een scheut olijfolie. Verdeel het mengsel over de gevulde portobello's. Bak de portobello's gedurende 25 minuten in de oven op 180°C.

Puree:

Verwarm een pot met gezouten water. Schil de aardappelen en kook ze gaar. Stamp de aardappelen tot puree. Doe er de boter, de eidooiers en een scheutje melk in. Roer tot je een smeugige puree krijgt en breng op smaak met peper en zout. Serveer een toef puree met een gevulde portobello en lepel er wat tomatensaus over. Werk af met wat fijngesnipperde bieslook.