



Gevulde portobello met spinazie en mozzarella

Grote portobellochampignons gevuld met gestoofde spinazie en gesmolten mozzarella. Een elegant vegetarisch voorgerecht uit de oven.

| VOORBEREIDING | BEREIDEN | PORTIES | CATEGORIE |
|---------------|------------|----------|--------------------|
| 15' | 20' | 4 | Voorgerecht |

Ingrediënten

- 4 portobellochampignons
- 300 gr verse spinazie
- 150 gr mozzarella, in plakjes gesneden
- 1 ui, fijngesnipperd
- 2 teentjes knoflook, fijngehakt
- 3 el olijfolie

40 gr paneermeel
1 snuifje nootmuskaat
peper en zout naar smaak

Bereidingswijze

1. Verwarm de oven voor op 190 graden.
2. Verwijder de steeltjes van de portobellochampignons en hak ze fijn.
3. Verhit de olijfolie in een pan op middelhoog vuur. Fruit de ui, knoflook en de gehakte steeltjes gedurende 3 tot 4 minuten tot ze zacht zijn.
4. Voeg de spinazie toe en laat slinken op middelhoog vuur. Giet het overtollige vocht af en knijp de spinazie indien nodig extra droog. Kruid met nootmuskaat, peper en zout.
5. Leg de portobellohoedjes met de holle kant naar boven op een met bakpapier beklede bakplaat. Bestrijk de binnenkant licht met olijfolie en kruid met peper en zout.
6. Vul de hoedjes royaal met het spinaziemengsel. Leg de plakjes mozzarella er bovenop en bestrooi met paneermeel.
7. Bak 18 tot 20 minuten in de voorverwarmde oven tot de champignons gaar zijn en de kaas goudbruin gesmolten is. Serveer onmiddellijk.

Tip

Knijp de gestoofde spinazie zo goed mogelijk droog voor je de hoedjes vult. Te veel vocht maakt de bodem van de champignon zacht en waterig.

Lekker met

Lekker met een handvol rucola en een scheutje olijfolie als frisse garnering naast het bord.

Dranktip

Een lichte, droge witte wijn zoals een Pinot Grigio of een Vermentino past goed bij de aardse smaak van de portobello en de romige mozzarella.