



Portobello gevuld met spinazie en geitenkaas

Grote portobello's uit de oven, gevuld met romige gestoofde spinazie en zachte geitenkaas. Een elegant vegetarisch gerecht dat toch snel klaar is.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
15'	25'	4	Voorgerecht

Ingrediënten

- 8 grote portobello's
- 400 gr verse spinazie
- 1 ui, fijngesneden
- 2 teentjes look, geperst
- 150 gr zachte geitenkaas
- 2 el paneermeel

3 el olijfolie
een snuifje nootmuskaat
50 gr pijnboompitten
zout en peper

Bereidingswijze

- 1.** Verwarm de oven voor op 190 graden en bekleed een bakplaat met bakpapier.
- 2.** Verwijder de steeltjes van de portobello's, snijd ze fijn en veeg de hoedjes schoon met een vochtig doekje.
- 3.** Rooster de pijnboompitten op middelhoog vuur droog in een koekenpan tot ze goudbruin kleuren. Zet opzij.
- 4.** Verhit de olijfolie in dezelfde pan op middelhoog vuur. Stoof de ui glazig gedurende een tweetal minuten. Voeg de look en de fijngesneden steeltjes toe en bak nog een minuut mee.
- 5.** Voeg de spinazie in porties toe en laat elke portie slinken voor je de volgende toevoegt. Giet het vrijgekomen vocht weg.
- 6.** Kruid de spinazievulling met nootmuskaat, zout en peper. Laat lichtjes afkoelen.
- 7.** Leg de portobellohoedjes met de holle kant naar boven op de voorbereide bakplaat. Verdeel de spinazievulling gelijkmatig over de hoedjes.
- 8.** Verkruimel de geitenkaas erover en bestrooi met paneermeel en de geroosterde pijnboompitten.
- 9.** Bak de gevulde portobello's 20 tot 25 minuten in de voorverwarmde oven tot ze zacht zijn en de kaas mooi begint te smelten.
- 10.** Serveer warm.

Tip

Laat de spinazie goed uitlekken en druk eventueel overtollig vocht eruit met een pollepel. Zo blijft de vulling stevig en worden de portobello's niet te waterig tijdens het bakken.

Lekker met

Lekker met een snede knapperig zuurdesembrood of een frisse groene salade.

Dranktip

Combineer met een droge Sauvignon Blanc of een lichte Pinot Grigio.

Ontdek meer recepten op kookpot.be