



Portobello's gevuld met spinazie, geitenkaas en honing



Bereidingstijd

30 min tot 1u



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

4 portobello's
250 gram spinazie
1 sjalot
125 gram geitenkaasjes (met honing)
50 gram pijnboompitten
olijfolie
nootmuskaat
peper en zout

Bereidingswijze

- 1.** Verwarm de oven voor op 200 °C.
- 2.** Verwijder het steeltje uit de portobello en hou apart. Maak de portobello schoon met keukenpapier. Bestrijk de portobello's rondom met olijfolie. Schik in een ovenschaal. Kruid met peper en zout. Zet gedurende 10 minuten in de oven.
- 3.** Snij de steeltjes in kleine stukjes. Fruit de fijngesnipperde sjalot aan in olijfolie. Voeg de stukjes van de steel toe. Voeg beetje bij beetje de gewassen spinazie toe. Laat stoven tot alles goed geslonken is. Breng op smaak met peper, zout en nootmuskaat.
- 4.** Haal de portobello's uit de oven. Vul ze met de spinazie. Leg bovenop een schijfje geitenkaas met honing. Plaats gedurende 15 minuten terug in de oven.
- 5.** Werk af met de geroosterde pijnboompitten.