



Ingrediënten

Voor 4 personen: 4 portobello paddenstoelen • boerenboter • 1 ui gesnipperd • 1 teen knoflook • 1 stengel bleekselderij • ½ rode paprika • ½ groene paprika • ¼ venkel • 2 takjes verse tijm • zout en peper • 1 el crème fraîche of boerenroom • 3 el geroosterde walnoten • 6 el geraspte extra belegen Goudse Boerenkaas • sla en bieslook om te garneren • olijfolie en balsamicoazijn

BRON: VOORLICHTINGSBUREAU BOERERIJZIJVEL / S.M. ZTRDG.NL

Portobello's uit de oven met Goudse Boerenkaas

- 1 Verwarm de oven voor op 200 °C.
- 2 Verwijder de steeltjes van de portobello's en houd ze apart.
- 3 Lepel voorzichtig de lamellen uit de portobello's.
- 4 Bak de hoeden van de portobello's met de gladde kant naar beneden 2 minuten in wat boter en leg ze in een ingevette ovenschaal.
- 5 Snipper de ui en knoflook fijn.
- 6 Snij de steeltjes van de portobello's en de overige groenten in heel kleine blokjes.
- 7 Fruit de ui en knoflook aan in wat boter. Voeg de overige groenten en fijngehakte tijm toe.
- 8 Roerbak alles in circa 5 minuten gaar en breng op smaak met peper en zout.
- 9 Roer er van het vuur af de crème fraîche door.
- 10 Hak de walnoten fijn en voeg toe.
- 11 Vul de portobello's met het mengsel en strooi er royaal geraspte kaas over.
- 12 Zet ze circa 10 minuten in de oven.
- 13 Verdeel de sla op een schaal of 4 borden en besprenkel met wat olijfolie en balsamicoazijn.
- 14 Leg de gegrilde portobello's op de schaal of borden en bestrooi met wat fijngehakte bieslook.

Bereidingstijd: circa 25 minuten