

Gevulde portobello's met spinazie

- Hoofdgerecht
- 25 min + 20 min oventijd
- 4 stuks
- **

Grote gevulde champignons met een vegetarische vulling van spinazie en geitenkaas, lekker en voedzaam!

Ingrediënten

4 stuks

- 4 portobello's
- 125 gr zachte geitenkaas
- 300 gr verse spinazie (of uit de vriezer)
- peper en zout
- 2 eetlepels pijnboompitten
- 2 tenen knoflook

Bereiding

Verwarm de oven op 200 graden. Bak de verse spinazie samen met de fijngehakte knoflook in een grote pan tot deze geslonken is. Of ontdooi spinazie uit de diepvries en schep hier de knoflook doorheen. Laat de spinazie heel goed uitlekken.

Snijd de steeltjes uit de portobello's en verwijder met een lepeltje wat van de sporen (draden). Leg ze in een ovenschaal. Kruimel de geitenkaas bij de spinazie en schep er doorheen. Breng op smaak met peper en zout.

Vul de portobello's met het spinaziemengsel. Bestrooi met wat pijnboompitten en bak de gevulde portobello's 20 minuten in de oven.

Tip: serveer met een salade of wat pasta als hoofdgerecht.