

GEVULDE PORTOBELLO CHAMPIGNONS MET MEDITERRANE STUKJES

INGREDIËNTEN

1 pakje Garden Gourmet Sensational Filet Pieces met mediterrane kruiden

8 kleine tot middelgrote Portobello-champignondoppen, of 4 grote)

200 gram rauwe spinazie

75 g veenbessen (diepvries)

1 citroen (alleen schil)

1 teentje knoflook

2 eetlepels geraspte vegan mozzarella

1 eetl agavesiroop

1 el olijfolie om te koken

Een beetje water

Een handvol walnoten

Enkele takjes tijm (ter decoratie)

 8 PORTIES

 30 MIN

 GEMAKKELIJK

Deze gevulde portobello champignons met Garden Gourmet Sensational Filet Pieces gekruid met mediterrane smaken en geserveerd met spinazie vormen het perfecte voorgerecht voor je kerstdiner!

BEREIDING

1.

Verwarm de oven voor op 200°. Verwijder de stelen van de champignons en schraap de lamellen met een lepel. Plaats de champignonhoeden op een bakplaat, besprenkel ze met olijfolie en rooster ze enkele minuten in de oven of bak ze in een pan.

2.

Laat de champignons ondersteboven afkoelen en dep het overtollige vocht weg. Schil en hak de knoflook fijn. Bak de knoflook in wat olie en roerbak de spinazie. Laat de spinazie uitlekken en bak de Garden Gourmet Sensational Filet Pieces met mediterrane kruiden 4 tot 5 minuten.

3.

Breng in een pan de veenbessen aan de kook met agavesiroop en een beetje water tot ze zacht zijn.

4.

Plaats de champignons op een bakplaat en vul ze met spinazie, stukjes Sensational Filet Pieces en geraspte kaas.

5.

Bak ze nog enkele minuten in de oven en garneer met grof gehakte walnoten, citroenzeste, veenbessen en tijm.

**ONTDEK MEER RECEPTEN OP
GARDENGOURMET.BE/NL**