

# GEVULDE PORTOBELLO'S MET MEDITERRAANSE FILETSTUKJES

## INGREDIËNTEN

1 pak Garden Gourmet Sensational Filet Pieces Mediterranean Seasoning

8 kleine tot middelgrote portobello champignons

200 g verse spinazie

75 g veenbessen (diepvries)

1 citroen (enkel de schil)

1 teen knoflook

Klein handje walnoten

2 el geraspte (vegan) mozzarella

1 el agavesiroop

1 el olijfolie

Een paar takjes tijm (voor garnering)

4 PORTIES

30 MIN

GEMAKKELIJK

Deze vegan gevulde portobello's met mediterrane filetstukjes en spinazie zijn het perfecte voorgerecht voor je kerstdiner!

## BEREIDING

### 1. BEREID DE PADDENSTOELEN

Verwarm de oven voor op 200°C. Verwijder de steeltjes van de champignons en schraap met een theelepel de latjes schoon. Leg ze op een bakplaat, besprenkel met olijfolie en rooster ze een paar minuten in de oven of bak ze in een koekenpan.

### 2. MAAK DE SPINAZIE EN GARDEN GOURMET FILET PIECES

Laat de champignons ondersteboven afkoelen en dep het vocht eruit. Pel en hak de knoflook fijn. Fruit de knoflook in wat olie en roerbak hierin de spinazie. Giet de spinazie af en bak de mediterrane filetstukjes 4 tot 5 minuten.

### 3. KOOK DE VEENBESSEN

Kook de veenbessen met honing en een beetje water tot ze zacht zijn.

### 4. VUL DE CHAMPIGNONS

Leg de champignons op een bakplaat en vul ze met de spinazie, mediterrane filetstukjes en geraspte kaas.

### 5. BAK EN GARNEER DE CHAMPIGNONS

Bak ze nog een paar minuten in de oven en garner met de grof gehakte walnoten, citroenschil, veenbessen en tijm.

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