

Portobello met een Parrano-spinaziekorst

Aantal personen: 4

Tijd: 30 minuten



De portobello is een heerlijk product om mee te variëren. Het fijne is dat het met heel veel dingen bijzonder goed combineert zoals met Parrano. En de portobello heeft als voordeel de smaken van andere ingrediënten als een spons op te 'zuigen' waardoor je al snel een gerecht krijgt dat een mooi geheel vormt. Dit portobello recept met Parrano kaas is geïnspireerd op de oester Rockefeller. Een gerecht waarbij je de oester met een kruidenmengsel even onder de grill zet zodat het een mooi krokant en smaakvol korstje krijgt. Maar door de oester te vervangen door een portobello en de kruiden te vervangen door spinazie krijg je een heerlijk vegetarisch en gezond recept met kaas. Een te gek gerecht om tussendoor te eten of als volwaardige maaltijd.

Bereidingswijze

1. Verwarm de oven voor op 225 graden Celsius.
2. Maak de portobello's schoon met een keukenpapiertje of een champignonborstel. Verwijder de steeltjes (hou apart) en leg de portobello's met de zachte kant boven op een met bakpapier beklede bakplaat. Besprenkel de portobello's met olijfolie, strooi er wat zout en versgemalen zwarte peper overheen en bak de portobello's in tien minuten gaar.
3. Snij ondertussen de steeltjes van de portobello's in kleine blokjes. Snipper de sjalotjes, plet en pel de knoflookteen en hak de teen fijn.
4. Verwarm de boter in een koekenpan en fruit hierin even kort de portobellosteeltjes, de sjalotjes en de knoflook. Doe de spinazie erbij en bak nog 1 tot 2 minuten. Voeg de roomkaas toe en roer alles even goed om. Doe alles in een kom en roer de Parrano en de panko er doorheen.
5. Proef de Parrano-spinazievulling even en breng op smaak met zwarte peper en zout.
6. Vulde portobellohoedjes met de Parrano-spinazievulling, rasp er nog wat extra Parrano overheen en grill de gevulde portobello in 4 minuten totdat het een goudbruin korstje heeft.
7. Serveer de gevulde portobello met een Parrano-spinaziekorstje met rijst en een salade en je hebt een mooi vegetarisch recept.

Tip:

Was de portobello niet. Als je paddenstoelen wast verliezen ze hun vocht en smaak en dat zou jammer zijn.

Buon appetito!

Ingrediënten

- 4 portobello's
- 170 gram diepvriesspinazie
- 25 gram geraspte Parrano robusto
- 30 gram panko
- 2 sjalotjes
- 1 teentje knoflook
- Zout naar smaak
- Versgemalen zwarte peper naar smaak
- 2 eetlepels boter
- 20 gram roomkaas