

Portobello



Voorgerecht

groente

4 personen

Land: Holland

Bereidingstijd: voorbereiding: 10 minuten, bereiding: 10 minuten

Seizoen: hele jaar door



Ingrediënten

- 4 Portobello's
- 1 sjalotje gesnipperd
- 100 gram zachte geitenkaas
- 4 plakjes bacon
- 1 teentje knoflook gesnipperd
- 2 eetlepels verse basilicum fijngesneden
- peper en zout naar smaak
- rucola voor de garnering

Bereidingswijze

1. Maak de portobello's schoon en snij het steeltje er uit en leg even apart.

2. Verwarm de oven voor op 220° C. Bekleed de ovenplaat met bakpapier. Leg de plakken bacon er op en bak ze in 10 minuten krokant. Hak de bacon tot kruim.
3. Verlaag de oventemperatuur tot 180° C. Zet de paddenstoelen op de bakplaat en besprenkel met wat olie. Schuif in de oven en bak 10 minuten voor zodat ze wat voorgaren. Zet de kookwekker. Het moet niet te lang garen.
4. De steeltjes snij je heel fijn. Zet een koekenpan op het vuur bak de steeltjes samen met de gesnipperde sjalot. Knoflook en basilicum toevoegen en even mee verwarmen.
5. Vul nu de portobello's met dit mengsel. De geitenkaas verbrossen en over het mengsel verdelen. De bacon in reepjes snijden en losjes verdelen over de gevulde portobello 's. Naar smaak peper en zout toevoegen (niet echt nodig naar mijn smaak). Zet de portobello 's in een ovenschaal en zet ze 10 minuten in de voorverwarmde oven
6. Warm serveren op een bedje van rucola of gegarneerd met rucola zoals op het plaatje.

Tenslotte

De portobello's zijn eigenlijk uit de kluiten gewassen kastanjechampignons, door hun vorm vooral heel geschikt om te vullen, maar je kan ze ook in stukjes snijden en verwerken in andere gerechten. Ze blijven ongeveer een week goed in de ijskast. Je kunt ze beter niet bij sterk ruikende producten bewaren, ze nemen makkelijk geurtjes op. Ze kunnen een doorsnede krijgen van wel 12 cm. Vroeger zocht je je lens naar deze lekkernij maar tegenwoordig zijn ze prima in de supermarkten te krijgen. Voor **Portobello's met Chaumes** verwarm je de oven voor op 180° C. Bak de portobello,s in de oven zoals boven omschreven. Verhit 2 eetlepels olie in een koekenpan en bak ui en wortelpeterselie even aan. Hak de stelen van de paddenstoelen fijn en roer door de groenten. Doe het deksel op de pan en smoor 10 minuten tot alles gaar is. Roer tussen door telkens om, zodat het niet aanbrand. Voeg de zongedroogde tomaatjes en knoflook toe en smoor nog een paar minuten. Laat afkoelen. Schep de Parmezaanse kaas en de helft van de basilicum door het afgekoelde groentenmengsel. Breng op smaak met peper. Schep de vulling in de paddenstoelen en leg er een plakje Chaumes op. Schuif in de oven en bak 10 minuten in het midden van de oven tot de kaas mooi gesmolten en een beetje bruin wordt. Strooi de rest van de basilicum erover en serveer. Tot slot de perfecte vervanger binnen een gezonde levensstijl voor die vieze, zoete hamburgerbroodjes. **Portobello Hamburger** voor twee. Snijd 1 tomaat, 1/2 komkommer en 1 avocado in reepjes of schijfjes. Meng in een grote kom 250 gr gehakt met een gesnipperd uitje en wat peper en zout. Doe er ook 1 tl salie bij, maar als je niet van de smaak houdt, kun je het weglaten. Meng alles goed door elkaar en verdeel dan het vlees in 2 porties. Maak er 2 mooi gevormde hamburgers van. Je kunt natuurlijk ook 2 kant en klare biologische hamburgers gebruiken. Verwarm in een pan wat olie en bak portobello's (zonder steeltje aan beide kanten goudbruin. Doe ditzelfde met de 2 hamburgers in een andere pan (ongeveer 8-10 minuten). De portobello's gaan na een minuut of 8 vanzelf 'zweten', daaraan merk je dat ze zo goed als klaar zijn. Bak ze ongeveer 10-15 minuten en leg er dan 1 op een bord. Leg een hamburger op de portobello en beleg deze dan met schijfjes tomaat, komkommer en avocado. Dek af met een tweede portobello.