



Streekmolen

Eerlijke producten thuis gebracht

Portabello's gevuld met geitenkaas (en spinazie)

licht hoofdgerecht voor 2 personen, 30min

Van de Streekmolen:

- 2 portabello's
- 2 sjalotjes, geschild en fijngesnipperd

Lekker met veldsla en sjalottendressing!

En verder:

- 2 plakken geitenkaas
- zout en peper
- 2 el olijfolie
- eventueel: 2 handjes spinazie

Verwarm de grill. Smeer de portabello's in met wat olie (onder- en bovenkant). Wok de sjalot (met eventueel de spinazie) in een el olie tot de sjalot glazig is (en de spinazie geslonken). Breng op smaak met zout en peper. Leg de portabello's met de bolle kant naar boven 4 minuten onder de grill (zo'n 10 cm eronder). Haal ze uit de grill, vul ze met het spinaziemengsel en de geitenkaas. Zet weer zo'n vier minuten onder de grill totdat de kaas mooi gesmolten is. Serveer meteen. Lekker met veldsla en sjalottendressing!

Dit recept is speciaal ontwikkeld voor Streekmolen door <http://www.kookgenoot.nl/>