



Gevulde portobello met geitenkaas en courgette-salade

2 PERSONEN - hoofdgerecht

⌚ 20 +10 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍷 4 portobello's
- 🍷 2 el milde olijfolie
- 🍷 2 el biologische groene pesto, in pot
- 🍷 125 g verse geitenkaas naturel
- 🍷 15 g pijnboompitten
- 🍷 1 courgette
- 🍷 ½ citroen
- 🍷 5 g verse platte peterselie
- 🍷 40 g biologisch rucola

MATERIAAL: keukenpapier, bakplaat met bakpapier

ZO MAAK JE HET:

1. Verwarm de oven voor op 200°C.
2. Veeg de portobello's schoon met keukenpapier, verwijder de steel en bestrijk de bolle kant met de helft van de olie.
3. Leg de portobello's met de bolle kant naar onderen op een met bakpapier beklede bakplaat.
4. Verdeel de pesto erover en leg er een plakje geitenkaas op.
5. Bestrooi met de pijnboompitten, peper en eventueel zout.
6. Bak de gevulde portobello's ca. 10 minuten in de oven.
7. Snijd ondertussen de courgette in blokjes van een ½ cm.
8. Verhit de rest van de olie in een hapjespan en roerbak de courgette 3 minuten op middelhoog vuur.
9. Boen de citroen schoon en rasp de gele schil van de halve vrucht.
10. Snijd de peterselie grof.
11. Meng de rucola met de peterselie, courgette, ½ tl citroenrasp en breng op smaak met peper en eventueel zout.
12. Serveer de portobello's met de courgettesalade.

BRON: [ah.nl](https://www.ah.nl)

