



# GEVULDE PORTOBELLO MET MEDITERANESE SMAKEN

## NODIG (2 STUKS)

- 2 portobello's
- 1 gesnipperde ui
- 2 tenen knoflook, geperst
- 1 ei
- 5 zongedroogde tomaatjes, fijngesneden
- broodkruim (van 2 sneetjes brood)
- paar takjes verse peterselie
- 1 el pijnboompitten
- 75 geraspte kaas bijvoorbeeld mozzarella (of ander kaas naar smaak)
- peper en zout naar smaak

## DOEN

1. Verwarm oven op 180 °C. Hol de portobello's uit met een lepel.
2. Meng in een kom gesnipperde ui, geperste knoflook, zongedroogde tomaatjes, verse peterselie, broodkruim en pijnboompitten en geraspte kaas. Breng op smaak met peper & zout.
3. Vul vervolgens de portobello's met het mengsel. Doe nog wat extra kaas bovenop.
4. Zet ongeveer 20 minuten in de oven (let op elke oven is anders, dus hou naar 15 minuten even in de gaten). Garneer met een plukje verse peterselie.

Smakelijk



[WWW.BONAPETIT.NU](http://WWW.BONAPETIT.NU)