



Menu 20-10-2016

Portobello met pompoen

Ingrediënten voor 12 personen:

2 pompoen

300 gr salie

4 tenen knoflook

12 stuks portobello

100 gr pijnboompitten

200 gr zachte geitenkaas



Bereiding:

Begin met de bereiding van de chutney. Hiervoor ga je eerst de pompoen in kleine stukjes snijden. Pompoen heel fijn te snijden dan is deze ook sneller gaar. De pompoen bak je samen met de geperste knoflook.

Doe tijdens het bakken ook de salie in de pan (de salie moet in kleine stukjes scheuren). Dit bak je voor ongeveer 20 minuten. Zet het vuur niet te hoog, want dan droogt de pompoen te snel uit. Proef tussendoor ook goed. Als je de salie nog niet goed proeft, doe er dan meer salieblaadjes doorheen.

Als de pompoen gaar is prak je deze in de pan met een vork en zet je het vuur uit. Je kunt, naar smaak, wat komijnpoeder toevoegen. Meng dan ook de geitenkaas door de pan. De chutney is nu klaar.

De portobello's moet je wel nog even schoonmaken net zoals je dat bij champignons moet doen. Haal ook de steel uit de portobello zodat je deze kunt vullen. Dit doe je door voorzichtig de steel naar 1 kant te duwen, deze laat dan vanzelf los.

Vul de portobello nu met de chutney, strooi er een aantal pijnboompitten op en doe ze voor ongeveer 15 a 20 minuten in een voorverwarmde oven (180 graden).

Serveren met een beetje sla.

Dit menu wordt u aangeboden door Allard en Gerard

