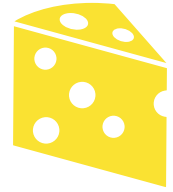


# PORTOBELLO'S

met Taleggio



## Recept :

1. Verwarm de oven voor op 180 graden en bekleed een bakplaat met bakpapier;
2. Leg de paddenstoelen met de bolle kant (en de steeltjes verwijderd) naar de onderkant, besprenkel met wat olie en bestrooi met wat peper en zout;
3. Zet de paddenstoelen ongeveer 15 minuten in de oven;
4. Verhit wat olie in een koekenpan en bak hierin de fijngesnipperde uitjes circa tien minuten totdat ze gaar, maar niet bruin zijn;
5. Voeg de fijngehakte knoflook en zongedroogde tomaatjes toe en bak nog een paar minuutjes door;
6. Laat het mengsel afkoelen en voeg er de Parmezaanse kaas, fijngehakte dragon en basilicum aan toe;
7. Breng het mengsel op smaak met wat peper en zout;
8. Schep de vulling in de paddenstoelen en leg er een plakje Taleggio op;
9. Zet ze opnieuw ongeveer 10 minuten in de oven tot de kaas is gesmolten en de paddenstoelen helemaal gaar zijn;
10. Serveer de Portobello's door er wat olie overheen te sprenkelen en eventueel wat Basilicumblaadjes op te draperen.

Eet Smakelijk!

## Benodigdheden :

voor vier personen

- Vier grote **PORTOBELLO'S**
- Een stukje **TALEGGIO**
- Een bakje geraspte **PARMEGIANO REGGIANO**
- Zongedroogde **TOMAATJES**
- Een beetje **DRAGON**
- Een paar **BASILICUM BLAADJES**
- Een beetje **OLIJFOLIE**
- Enkele **UITJES**
- Een beetje **KNOFLOOK**

