



Gevulde portobello's met geitenkaas en perzik



Een barbecue bestaat al lang niet meer alleen uit stukken vlees. Wat dacht je van deze gevulde portobello's met geitenkaas en perzik. De perzik geeft een frisse twist aan het gerecht.



4p



30m

INGREDIËNTEN

4 portobello's
200 g geitenkaas met
honing
1,5 perziken
hand pistachenoten
2 takjes verse tijm



ZO MAAK JE DE PORTOBELLO'S

- 1 • Snijd 1,5 perzik in blokjes. Hak de pistachenoten fijn en ris de blaadjes van de takjes tijm. Meng in een kom de geitenkaas met de pistachenoten en de tijm.
- 2 • Vul de portobello's met het geitenkaasmengsel. Verdeel de stukjes perzik over de portobello's. Verpak in aluminiumfolie en bereid ± 10 minuten op de barbecue.
- 3 • Maak eventueel een salade erbij van sla, perzik, geitenkaas en pistachenoten.



Tip

Je kunt de portobello's ook in een aluminium schaal op de barbecue zetten.

GEMIDDELDE VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

Kcal	Vet	Verz. vet	Koolhydr.	Vezels	Eiwitten
173	11,3 g	5,7 g	6,6 g	1,8 g	9,9 g

MEPAL

Voor altijd