

GEVULDE PORTOBELLO CHAMPIGNONS MET STUKJES FILET

INGREDIËNTEN

- 1 pak Garden Gourmet Vegan Sensational Kipstukjes Mediterraans
- 8 kleine tot middelgrote portobello-champignon doppen, of 4 grote)
- 200 g rauwe spinazie
- 75 g veenbessen (diepvries)
- 1 citroen (alleen schil)
- 1 teen knoflook
- klein handje walnoten
- 2 el geraspte vegan mozzarella
- 1 el agavesiroop
- 1 el olijfolie om in te bakken
- enkele takjes tijm (voor garnering)

 4 PORTIES

 30 MIN

 GEMAKKELIJK

Deze vegan gevulde portobello-champignons met Garden Gourmet Filet Pieces en spinazie zijn het perfecte voorgerecht voor je kerstdiner!

INSTRUCTIES VOOR BEREIDING

1. Bereid de paddenstoelen

Verwarm de oven voor op 200°C. Verwijder de steeltjes van de paddenstoelen en schraap met een theelepel de latjes schoon. Leg ze op een bakplaat, besprenkel met olijfolie en rooster ze een paar minuten in de oven of bak ze in een koekenpan.

2. Maak de spinazie en Garden Gourmet Filet Pieces

Laat de champignons ondersteboven afkoelen en dep het vocht eruit. Pel en hak de knoflook fijn. Fruit de knoflook in wat olie en roerbak hierin de spinazie. Giet de spinazie af en bak de Garden Gourmet Filet Pieces 4 tot 5 minuten.

3. Kook de veenbessen

Kook de veenbessen met honing en een beetje water tot ze zacht zijn.

4. Vul de champignons

Leg de champignons op een bakplaat en vul ze met spinazie, Filetstukjes en de geraspte kaas.

5. Bak en garneer de champignons

Bak ze nog een paar minuten in de oven en garneer met grof gehakte walnoot, citroenschil, veenbessen en tijm.

**CHECK VOOR MEER RECEPTEN
GARDENGOURMET.NL**