



## Gevulde portobello met spinazie en mozzarella

*Grote portobellochampignons gevuld met gestoofde spinazie en gesmolten mozzarella. Een elegant vegetarisch voorgerecht uit de oven.*

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
<b>20'</b>	<b>20'</b>	<b>4</b>	<b>Voorgerecht</b>

### Ingrediënten

- 4 stuks portobellochampignon
- 300 gr verse spinazie
- 150 gr mozzarella
- 1 stuks ui
- 2 teentjes look
- 3 eetlepel olijfolie

40 gr paneermeel  
1 snuf nootmuskaat  
peper en zout

## Bereidingswijze

---

- 1.** Verwarm de oven voor op 190 graden.
- 2.** Verwijder de steeltjes van de portobello's en hak ze fijn.
- 3.** Fruit de gesnipperde ui, look en de gehakte steeltjes in olijfolie.
- 4.** Voeg de spinazie toe en laat slinken. Knijp het vocht eruit en kruid met nootmuskaat, peper en zout.
- 5.** Leg de portobellohoedjes op een bakplaat en vul ze met het spinaziemengsel.
- 6.** Bedek met plakjes mozzarella en bestrooi met paneermeel.
- 7.** Bak 20 minuten tot de champignons gaar zijn en de kaas goudbruin gesmolten.

---

Ontdek meer recepten op [kookpot.be](https://www.kookpot.be)