



## Portobello gevuld met spinazie en geitenkaas

*Grote portobello's uit de oven, gevuld met romige gestoofde spinazie en zachte geitenkaas. Een elegant vegetarisch gerecht dat toch snel klaar is.*

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
<b>15'</b>	<b>25'</b>	<b>4</b>	<b>Ovenschotel</b>

### Ingrediënten

- 8 grote portobello's
- 400 gr verse spinazie
- 1 ui, fijngesneden
- 2 teentjes look, geperst
- 150 gr zachte geitenkaas
- 2 el paneermeel

3 el olijfolie  
snuf nootmuskaat  
50 gr pijnboompitten  
zout en peper

## Bereidingswijze

---

1. Verwarm de oven voor op 190 graden en bekleed een bakplaat met bakpapier.
2. Verwijder de steeltjes van de portobello's, snijd ze fijn en veeg de hoedjes schoon.
3. Rooster de pijnboompitten kort droog in een pan tot ze goudbruin kleuren en zet ze opzij.
4. Verhit de olijfolie en stoof de ui glazig, voeg de look en de fijngesneden steeltjes toe.
5. Voeg de spinazie in porties toe en laat ze slinken, giet daarna het vrijgekomen vocht weg.
6. Kruid de spinazie met nootmuskaat, zout en peper en laat lichtjes afkoelen.
7. Leg de portobellohoedjes met de holle kant naar boven op de bakplaat en verdeel de spinazievulling erover.
8. Verkruimel de geitenkaas erover, bestrooi met paneermeel en de geroosterde pijnboompitten.
9. Bak de gevulde portobello's twintig tot vijfentwintig minuten tot ze zacht zijn en de kaas smelt.
10. Serveer warm met wat brood of een frisse salade.

---

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