

Portobello's met Italiaans gehakt

Voor 4 personen

Ingrediënten:

- 4 portobello's
- 1 theelepel gedroogde Italiaanse kruiden
- 200 gram gehakt naar keuze 1 theelepel grove mosterd
- 1 eetlepel olijfolie
- 1 theelepel olijfolie
- 2 teentjes knoflook, uitgeperst
- 50 gram Parmezaanse kaas, geraspt
- 50 gram zwarte olijven, grof gehakt
- 1 sjalot, fijngesnipperd
- 4 zongedroogde tomaatjes, grof gehakt
- 1 eetlepel pijnboompitten, geroosterd
- Peper en zout



Bereiding:

Dit gerecht wordt bereid in een stoomoven of in een gewone oven met behulp van **de Lekue Steam Case**. Verwarm de (stoom-)oven voor op 190 °C.

Haal de steeltjes van de portobello's en hak ze fijn. Kneed het gehakt met de fijngehakte steeltjes, sjalot, knoflook, olijven, zongedroogde tomaatjes, Italiaanse kruiden en mosterd. Breng op smaak met peper en zout. Bestrijk de onderkant, de kant met de sporen, van de portobello's met olijfolie en verdeel het gehakt erover. Bestrooi met Parmezaanse kaas en pijnboompitten.

Plaats de portobello's in de stoomoven (of in **de Lekue Steam Case** die je vervolgens in de oven plaats) en bak (of liever: stoom) de portobello's in circa 20-25 minuten gaar.

Lekker met spaghetti carbonara en een salade van rucola.