



GEVULDE PORTOBELLO MET PARELCOUSCOUS

INGREDIËNTEN

400 gr De Rotterdamsche Oude 100 weken
500 gram De Rotterdamsche Oude 100 weken
10 portobello's
400 g babyspinazie
4 sjalotten
300 gr tomatenpuree
100 gr pijnboompitten
500 gr parelcouscous
300 gr verse pesto

MISE-EN-PLACE

Stap 1: Verwarm de oven voor op 200°C. Snijd de stelen van de portobello's af en borstel ze schoon

Stap 2: Snipper de sjalot en meng in een bakje met de tomatenpuree, babyspinazie, de helft van de pijnboompitten en de helft van De Rotterdamsche Oude 100 weken kaas. Vul de schoongeborstelde portobello's. Zet de gevulde portobello's ongeveer 35 minuten in de voorverwarmde oven.

Stap 3: Kook ondertussen de parelcouscous volgens de instructies op de verpakking. Laat de parelcouscous uitlekken en meng vervolgens de pesto hier doorheen samen met wat zout en peper.

BEREIDING

Stap 1. Doe de rest van de kaas en pijnboompitten over de portobello en zet de portobello 5 minuten in de oven. Maak het bord op en vul een uitsteekring met de couscous.

Stap 2: Leg de warme portobello op de couscous en serveer.