

PORTOBELLO FORESTIÈRE MET GEITENKAAS

Geroosterde portobello met romige Forestière saus, geitenkaas, spinazie, rode biet en walnoot.

10	1 STUK	CA. 8 MIN
PORTIES	PORTOBELLO P.P.	SERVICE

INGREDIËNTEN

INGREDIËNT	10 PORTIES
Grote portobello	10 stuks
Smiling Cook Forestière saus	900 g
Zachte geitenkaas	500 g
Verse spinazie	500 g
Gegaarde rode biet	600 g
Walnoten	150 g
Balsamicostroop	150 ml
Verse tijm	20 g
Olijfolie	80 ml

MISE EN PLACE

- 1 Verwijder de stelen en rooster de portobello's kort voor.
- 2 Snijd de rode biet in natuurlijke parten en rooster de walnoten.
- 3 Was de spinazie en portioneer geitenkaas, saus en garnituren.

BEREIDING TIJDENS DE SERVICE | PER PORTIE

- 1 Verwarm één portobello in de oven en verwarm 90 g Forestière saus al roerend.
- 2 Laat 50 g spinazie kort slinken en verwarm de rode biet mee.
- 3 Vul de portobello met spinazie en geitenkaas en gratineer kort.

BORDOPMAAK

Plaats de portobello op een warm bord. Lepel de Forestière saus eromheen en werk af met rode biet, walnoot, tijm en balsamicostroop.

KRITISCH PUNT

Rooster de portobello eerst apart. Zo verdampt overtollig vocht en blijft de uiteindelijke opmaak stevig.