

DINNERLY



Gegratineerde portobello's met volkoren pasta

met tomaat en basilicumcrème



ca. 20min



2 personen

Pasta met tomaat en basilicumroom is al een geweldige combi. Maar de echte ster van vandaag is de paddenstoel, te weten de prachtige portobello. Zijn ruime hoed schreeuwt om een heerlijke vulling en daar geven wij graag gehoor aan met een zoetige pruimenchutney en smeltende cheddar bovenop. Snel klaar en om je vingers bij af te likken!

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 200g biologische volkoren fusilli ¹
- 2 tomaten
- 2 portobello's
- 1 pakje kruidige pruimenchutney ³
- 75g geraspte cheddar ²
- 1 zakje basilicumcrème

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 1 teen knoflook
- 2el boter ²
- ½tl mosterd ³
- peper en zout
- olijfolie

KOOKGEREI

- oven
- bakplaat met bakpapier
- middelgrote kookpan
- middelgrote koekenpan
- vergiet

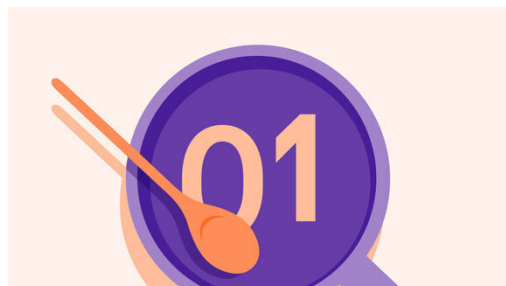
Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

ALLERGENEN

Gluten (1), Melk (2), Mosterd (3). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

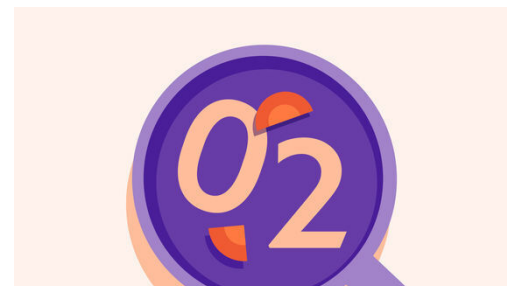
VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 785kcal, vet 39.0g, koolhydraten 79.9g, eiwit 25.1g



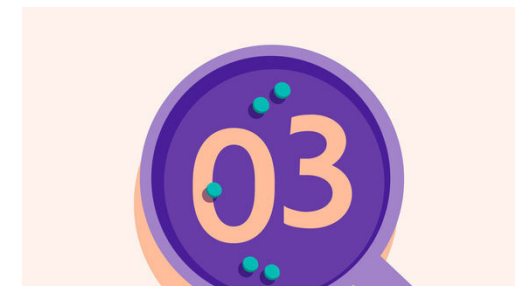
1. Pasta koken

Verwarm de oven voor op 220°C (200°C hetelucht). Breng ruim gezouten water voor de **pasta** aan de kook in een middelgrote kookpan. Voeg de **pasta** toe en kook in 7-9min beetgaar. Schep een **kopje kookwater** uit de pan en hou dit apart. Laat de **pasta** dan uitlekken in een vergiet.



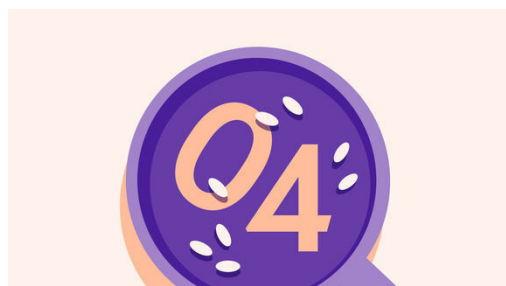
2. Ingrediënten voorbereiden

Verwijder de harde kern van de **tomaten** en snij in blokjes van ca. 0,5cm. Pel 1 teen knoflook en snij heel fijn. Verwijder evt. de stelen van de **portobello's** en leg ze met de steelkant naar onderen op een bakplaat met bakpapier. Bak de **portobello's** ca. 5min in de oven tot ze zacht zijn.



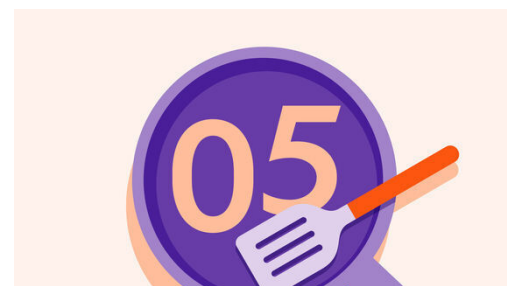
3. Saus voorbereiden

Verhit een middelgrote koekenpan op middelhoog vuur met 2el boter. Bak de **tomatenblokjes** en knoflook in 5-7min aan. Roer er wat **kookwater** doorheen en laat sudderen tot een romige **saus** ontstaat. Breng op smaak met een snuf zout.



4. Portobello's vullen

Haal de **portobello's** voorzichtig uit de oven. Draai ze om, besprenkel met 1el olijfolie en breng op smaak met een flinke snuf zout. Vul de **portobello's** met ½tl mosterd en de **chutney**, bestrooi met de **kaas** en bak nog 5min in de oven tot de **kaas** gesmolten is.



5. Pasta afmaken

Meng de **pasta** met de **tomatensaus**. Proef en breng verder op smaak met peper en zout. Schep de **pasta** op borden, besprenkel met de **basilicumcrème**, leg de **portobello's** erop en dien op.



6. Overwachte verbinder

Pastawater is geweldig spul. Helaas wordt het vaak bij het afgieten meteen weggegooid. Bij dezen willen we vandaag echter wat meer aandacht geven aan dit prachtige goedje. Pastawater is namelijk een ongelooflijk goede sausverdicker. In het begin lijkt het er niet op - de saus wordt alleen maar dunner - maar na korte tijd toont het zijn ware kracht en wordt de saus lekker romig. Probeer het uit!