

DINNERLY



<650kcal Portobello's met kaas op salade met ansjovisdressing en cashewnoten



ca. 30min



2 personen

Bij Dinnerly is het een van onze missies om te zorgen dat salade nooit saai wordt. Daarom toveren we vandaag lekkere portobello's met kaas op frisse romanasla. We maken een kruidige dressing met ansjovis en strooien krokante cashewnoten over het geheel. Een gerecht vol spannende smaken en heerlijke texturen!

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 2 portobello's
- 1 blokje Italiaanse kaas ⁷
- 25g panko ¹
- 25g gezouten cashewnoten ^{5,15}
- 1 blikje ansjovis in olijfolie ⁴
- 2 kropjes babyromanasla

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 2 tenen knoflook
- 1tl mosterd ¹⁰
- peper en zout
- olijfolie
- azijn

KOOKGEREI

- oven
- bakplaat met bakpapier
- staafmixer met beker
- keukenrasp

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

ALLERGENEN

gluten (1), vis (4), pinda's (5), melk (7), mosterd (10), noten (15). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 455kcal, vet 37.1g, koolhydraten 17.1g, eiwit 13.8g



1. Ingrediënten voorbereiden

Verwarm de oven voor op 220°C (200°C hetelucht) – haal eerst de bakplaat eruit. Snij de **stelen** van de **paddenstoelen** en snij de **stelen** klein. Pel 1 teen knoflook en snij heel fijn.



2. Vulling maken

Leg de **paddenstoelen** met de onderkant naar beneden op een bakplaat met bakpapier. Druppel er ½el olijfolie over en bak ca. 5min in de oven. Rasp de **kaas** fijn. Meng de **helft van de kaas** met de **panko**, de **gesneden steel** en de knoflook. Kruid met een snuf peper en zout en meng er evt. 1-2el water door.



3. Paddenstoelen vullen

Haal de bakplaat uit de oven, draai de **paddenstoelen** om en verdeel de **vulling** erover. Zet de bakplaat weer in de oven en bak de **paddenstoelen** nog 6-12min, tot ze goudbruin en gaar zijn. Hak de **cashewnoten** grof.



4. Dressing maken

Giet de **ansjovis** af en snij in grove stukken. Pel nog 1 teen knoflook en snij in vieren. Pak een staafmixer en hoge beker en pureer een romige **dressing** van de **ansjovis**, **¾ van de rest van de kaas**, de knoflook, 3el olijfolie, 2tl azijn en 1tl mosterd. Kruid met een flinke snuf peper.



5. Afmaken en serveren

Verwijder de stronk van de **sla**, snij de **bladeren** in vieren en kneed de **dressing** er vlak voor het serveren met je handen door. Serveer de **paddenstoelen** op de **salade** en garneer met de **cashewnoten** en de **rest van de kaas**.



6. Kruiden erbij?

Dit gerecht is door de ansjovis, kaas en gezouten cashewnoten een echte smaakbom. Denk je bij paddenstoelen echter meteen aan verse kruiden? Dan kun je die natuurlijk ook nog toevoegen. Meng ze gewoon naar smaak door de vulling.