



Gegrilde portobello met feta en chimichurri

met wittebonenpuree en abrikozensalade



ca. 30min



2 personen

Chimichurri is een Argentijnse kruidensaus die we vandaag dubbel inzetten: eerst als marinade voor de portobello's zodat ze extra veel smaak krijgen tijdens het grillen. De rest sprenkel je over het eindresultaat, voor een extra kick. De chimichurri doet het vooral erg goed bij de citroenige wittebonenpuree en de salade met gedroogde abrikoos.

Wat je van ons krijgt

- 20g verse kruidenmix:
koriander & platte peterselie
- 1 teen knoflook
- 1 groene jalapeño peper
- 4 portobello's
- 50g feta ⁷
- 2 blikken boterbonen
- 1 citroen
- 25g gedroogde abrikozen ¹²
- 100g mesclun

Wat je thuis nodig hebt

- boter ⁷
- olijfolie
- azijn
- peper en zout
- honing of suiker

Kookgerei

- oven met grillfunctie
- bakplaat met bakpapier
- middelgrote kookpan
- staafmixer
- maatbeker
- keukenrasp
- zeef

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

Allergenen

melk (7), zwaveldioxide en sulfieten (12). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 867kcal, vet 57.7g,
koolhydraten 53.0g, eiwit 28.1g



1. Chimichurri maken

Verwarm de oven voor met de grillfunctie aan (of zet 'm op 250°C). Hak de **verse kruiden incl. steeltjes** fijn. Pel en hak of rasp de **knoflook** fijn. Hak de **chilipeper** fijn, verwijder evt. de zaadlijsten als je niet van pittig houdt. Meng de **verse kruiden** met de **knoflook**, de **helft van de chilipeper (of meer naar smaak)**, 4el olijfolie, 3el azijn en een flinke snuf zout.



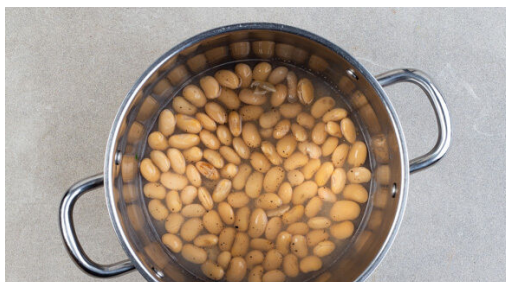
2. Portobello's bakken

Leg de **portobello's** met de steeltjes omhoog op een bakplaat met bakpapier en verdeel er de **helft van de chimichurri** over. Bestrooi met een snuf zout en rooster de **portobello's** 18-20min in de oven.



3. Feta bakken

Verkruimel de **feta** en meng met **1el chimichurri**. Verdeel het **feta-chimichurrimengsel** na ca. 10min roosteren over en rondom de **portobello's**. Doe terug in de oven en rooster nog ca. 10min, tot de **feta** goudbruin is en de **portobello's** gaar zijn.



4. Bonen koken

Giet de **bonen** af en spoel ze om met koud water. Doe ze dan met 1el boter, 80ml water, 1/2tl zout en peper in een middelgrote kookpan. Breng aan de kook en laat de **bonen** 4-5min zachtjes koken.



5. Bonendip maken

Rasp de **citroenschil** fijn en pers de **citroen** uit. Voeg **1tl citroenrasp**, **2el citroensap** en 1el boter aan de **bonenpan** toe en pureer alles glad. Proef of je nog peper of zout wil toevoegen.



6. Salade maken

Klop een **dressing** van **1el citroensap**, 1el olijfolie, 1/2tl honing of suiker, de **gedroogde abrikozen** en een snuf zout en peper. Hussel de **sla** om met de **dressing**. Verdeel wat **bonenpuree** over de borden en leg op elk **2 portobello's**. Bestrooi met de **feta** en de **rest van de chimichurri**. Geef de **salade** erbij.