



Special XXL: Portobello-brietaartjes

met cranberrychutney en roodlof-peersalade



ca. 35min



2 personen

Vandaag doen we het lekker XXL! Want of je nou met de hele familie aan tafel gaat, of een etentje hebt gepland met vrienden, of gewoon een paar dagen vooruit wilt koken voor jezelf - onze dubbele portie maakt het mogelijk. Eén keer koken, twee keer genieten: eenvoudig, praktisch, heerlijk!

Wat je van ons krijgt

- 4 portobello's
- 125g oesterzwammen
- 1 zakje kruidenmix: komijn & koriander
- 1 stuk brie ⁷
- 2 blokjes harde kaas ^{3,7}
- 2 rollen bladerdeeg ¹
- 20g verse kruidenmix: bieslook & citroentijm
- 50g gedroogde cranberry's
- 25g gedroogde dadels
- 2x roodlof
- 1 peer

Wat je thuis nodig hebt

- ½tl mosterd ¹⁰
- peper en zout
- suiker
- olijfolie
- balsamicoazijn ¹⁷

Kookgerei

- oven met 2 bakplaten
- kleine kookpan
- maatbeker
- keukenrasp

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

Kooktip

Met dit recept maak je 4 porties.

Allergenen

gluten (1), eieren (3), melk (7), mosterd (10), sulfieten (17). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

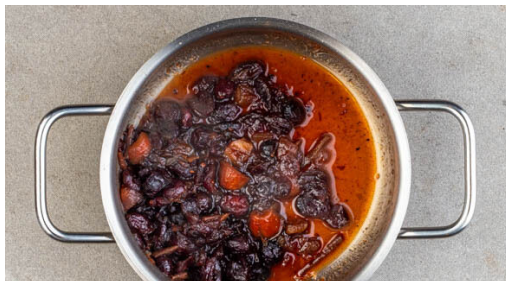
Voedingswaarde per portie

calorieën 989kcal, vet 65.0g, koolhydraten 76.0g, eiwit 21.9g



1. Paddenstoelen marineren

Verwarm de oven voor op 240°C (220°C hetelucht) – haal eerst de bakplaten eruit. Snijd de **portobello's** in plakken van ca. 1cm. Scheur de **oesterzwammen** in reepjes. Meng de **paddenstoelen** met 2el olijfolie, de **gedroogde kruiden** en ½tl peper en zout.



4. Chutney maken

Doe de **cranberry's**, de **dadels**, 100ml water, 2el balsamicoazijn, 2el suiker en een snuf peper en zout in een kleine kookpan en breng aan de kook. Laat 5-6min zachtjes koken, tot de **chutney** wat indikt, neem dan de pan van het vuur.



2. Kaas voorbereiden

Snijd de **brie** in stukjes van 2-3cm. Rasp de **harde kaas** fijn.



5. Salade voorbereiden

Klop een **dressing** van 1el olijfolie en 1el balsamicoazijn, ½tl mosterd, een flinke snuf peper en zout en een snufje suiker. Snijd de **bieslook** in ringetjes van ca. 1cm. Verwijder het harde uiteinde van de **roodlof** en haal de **blaadjes** uit elkaar. Snijd **grotere blaadjes** evt. doormidden.



3. Taarten bakken

Rol elk **deeg** met het papier uit over 2 bakplaten. Verdeel de **brie** en de **geraspte kaas** erover en beleg met de **paddenstoelen**. Bak 10-15min in de oven. Verdeel de **tijm** na de helft van de baktijd over de **taarten**, en verwissel de bakplaten.



6. Salade afmaken

Snijd de **peer** in vieren, verwijder het klokhuis en snijd in plakjes. Meng de **roodlof** met de **dressing**, schep dan voorzichtig de **bieslook** en de **peer** er door. Bedruppel de **taarten** met de **chutney** en laat ze iets afkoelen. Snijd de **taarten** naar wens in stukken en serveer met de **salade**.