

DINNERLY



Gebakken portobello's op quinoa met spinazie en een kruidige paprikapesto



30-40min



2 personen

Hou je van quinoa? Probeer dan eens dit bijzondere recept met portobello-paddenstoelen en een oh-zo-lekkere zelfgemaakte pesto van paprika en amandelen. Wat een feest!

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 1 zakje groentebouillonpoeder
- 150g biologische gemengde quinoa
- 1 paprika
- 4 portobello's
- 25g gerookte amandelen ¹
- 100g babyspinazie

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- peper en zout
- plantaardige olie
- azijn

KOOKGEREI

- kleine kookpan met deksel
- middelgrote koekenpan
- staafmixer met beker
- maatbeker
- zeef

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

ALLERGENEN

Noten (1). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 675kcal, vet 41.5g, koolhydraten 55.4g, eiwit 19.5g



1. Quinoa koken

Breng 400ml water met het **bouillonpoeder** aan de kook in een kleine kookpan. Spoel de **quinoa** met warm water goed af in een zeef. Voeg toe aan het kokende water, leg een deksel op de pan en zet het vuur laag. Kook de **quinoa** in 18-20min beetgaar. Neem de pan van het vuur en laat afgedekt rusten.



2. Ingrediënten voorbereiden

Verwijder de zaadlijsten uit de **paprika** en snijd het **vruchtvlees** in dunne reepjes. Snij de steeltjes van de **portobello's**.



3. Ingrediënten bakken

Verhit een middelgrote koekenpan met 1el plantaardige olie. Leg de **paprika** en **portobello's** in de pan en bak 4-5min op hoog vuur, tot de **paprika** zacht wordt. Schep de **paprika** uit de pan en bak de **portobello's** nog 5-6min tot ze aan beide kanten licht gebruid zijn.



4. Pesto maken

Pak een hoge (maat)beker en staafmixer en pureer een gladde **pesto** van de **paprika**, de **amandelen**, een flinke snuf zout, 2el plantaardige olie, 2el water en 1tl lichte azijn. Proef en voeg naar smaak extra zout en azijn toe.



5. Afmaken en serveren

Schep de **spinazie** en 1el plantaardige olie door de **quinoa** en kruid met een snuf peper en zout. Verdeel de **quinoa** over de borden, leg de **portobello's** erop en garneer met de **paprikapesto**.



6. Kaas kan altijd

Heb je zin om een romig accent aan het gerecht toe te voegen? Snij dan wat zachte geitenkaas of mozzarella in stukjes en verdeel bij het serveren over de borden. Heerlijk!