



Gegrilde portobello met feta en chimichurri

met wittebonenpuree en abrikozensalade

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.



ca. 30min



2 personen

Wat je van ons krijgt

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

Wat je thuis nodig hebt

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

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 783kcal, vet 46.7g, koolhydraten 53.0g, eiwit 31.8g



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. Verwijder de pitjes en hak de **chilipeper** fijn. Meng de **kruiden** met de **knoflook**, de **helft van de chilipeper** (of meer), 4el olijfolie, 3el azijn en een flinke snuf zout.



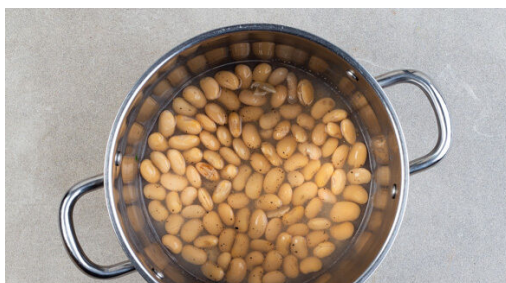
2. Portobello's grillen

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 bak de **portobello's** 18-20min in de oven.



3. Feta grillen

Verkruiemel de **feta** en meng met **1el chimichurri**. Neem na ca. 10min de bakplaat uit de oven en verdeel het **fetamengsel** over de **portobello's**. Bak verder, 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 een snuf peper in een kleine kookpan. Breng aan de kook en laat dan 4-5min zachtjes koken.



5. Bonen pureren

Rol de **citroen** stevig over de snijplank, zo komt er meer sap uit. Rasp de **citroenschil** fijn en pers de **citroen**. 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 **abrikozen** en een snuf zout en peper. Hussel de **sla** ermee om. Verdeel wat **bonenpuree** over de borden en leg op elk **2 portobello's**. Garneer met de **feta** en de **rest van de chimichurri**. Geef de **salade** erbij.