PERENSALADE MET PORTOBELLO'S

Ingrediënten: *Bewaren in koelkast

4 personen

800 gram Roseval aardappelen
4 portobello 's*
1 krop Romeinse sla*
2 handperen*
10 gram bieslook*
100 gram cashewnoten
100 gram Parmezaanse kaas*
60 gram roomkaas*
100 gram zongedr. tomaten*
2 eetl. honing
20 gram fijne mosterd*

Uit eigen keukenkastje: olijfolie, 90 ml olijfolie extra Vierge, 30 ml witte wijnazijn

Bereidingstijd: ca. 30 minuten

Bereiding:

- Verwarm de oven voor op 200 graden.
- Was en snijd de aardappelen in gelijke parten. Verdeel de aardappelpartjes over een met bakpapier beklede bakplaat. Besprenkel met een scheutje olijfolie en bestrooi met een beetje zout en versgemalen peper.
- Bak de aardappelpartjes onder in de oven in circa 25 minuten gaar. Schep halverwege om.
- Verhit een koekenpan en rooster de cashewnoten in circa 3 minuten goudbruin.
- Laat de zongedroogde tomaten uitlekken.
- Maal met een staafmixer de cashewnoten, de helft van de Parmezaanse kaas en de zongedroogde tomaten fijn.
- Meng de roomkaas erdoor en breng op smaak met een beetje zout en versgemalen peper.
- Verwijder de steeltjes van de portabella's en verdeel de portabella's over een met olijfolie ingevette ovenschaal.
- Vul de holle kant van de portabella's met het roomkaasmengsel. Bestrooi met de resterende Parmezaanse kaas.
- Bak de portabella's in het midden van de oven bij de aardappelpartjes in circa 12 minuten goudbruin.
- Snijd ondertussen de bieslook fijn.
- Was en snijd de Romeinse sla in grove stukken.
- Schil en snijd de peren in gelijke parten.
- Meng in een grote kom de witte wijnazijn, honing, mosterd, de bieslook en een beetje zout en versgemalen peper.
- Meng als roerend de olijfolie extra Vierge erdoor.
- Roer de Romeinse sla en de peren partjes door de dressing.
- Verdeel de aardappelpartjes, de portabella's en de perensalade over de borden.