GEVULDE PORTOBELLO MET GEROOSTERDE KOOLRAAP, COURGETTE EN GEITENKAAS

Ingrediënten: ***bewaren in koelkast**

4 personen

4 portobello 's *
2 koolrapen*
2 courgettes*
20 gram rozemarijn*
2 teentje knoflook
150 gram rucola*
120 gram walnoten
150 gram zachte geitenkaas*

Uit eigen keukenkastje: olijfolie, olijfolie extra Vierge, azijn, peper en zout

Bereidingstijd: ca. 35 minuten

Bereiding:

- Verwarm de oven voor op 210 graden.
- Snijd de courgettes in gelijke blokjes van een centimeter.
- Snipper de knoflook en snijd de rozemarijn fijn.
- Schil de koolrapen en snijd deze in gelijke blokjes van een centimeter.
- Vet de ovenschaal in met olijfolie.
- Verdeel de koolraap, courgette, knoflook en rozemarijn in de ovenschaal, besprenkel met olijfolie en bestrooi met zout en versgemalen peper. Rooster in de oven circa 20 minuten (halverwege even omscheppen).
- Ondertussen breek je het steeltje uit de portobello 's en schraap de lamelletjes uit de hoed. Besprenkel met wat olie en bak ze circa 8 minuten voor in de oven.
- Vul de portobello 's met de gegrilde groenten uit de oven en verdeel de geitenkaas erover.
- Bak de gevulde paddenstoelen nog 10 minuten in de oven.
- Breek de walnoten.
- Maak de rucola aan met olijfolie extra Vierge en een scheutje azijn en serveer met de gevulde portobello 's en de walnoten.