1A+1B Vegetarian

Gevulde portobello

Bereidingstijd
25 minuten

Porties
Voor 1 persoon

Bereidingswijze

1. Verwarm de oven voor op 180 °C. Verhit de olie in een pan. Fruit hierin de steeltjes van de portobello's samen met de blokjes tomaat, fijngesneden lente-ui en de knoflook circa 2-3 minuten. Zet het vuur uit en meng met de Boursin en de verkruimelde toast. Breng op smaak met peper en zout.
2. Leg een paar blaadjes basilicum in de portobello's en vul ze met het mengsel. Leg de portobello's in een ovenschaal en laat in 20 minuten gaar worden in de oven. Besmeer de overgebleven toast met de Philadelphia en serveer bij de gevulde portobello's.

Ingrediënten

- [ ] 1 zakje PS. food & lifestyle toast classic, 1 toast verkruimeld
- [ ] 2 portobello champignons, steeltjes fijngesneden
- [ ] ½ tomaat, in blokjes
- [ ] ½ lente-ui, fijngesneden
- [ ] 1 teentje knoflook, fijn gesneden
- [ ] 1 el Boursin cuisine light
- [ ] 2 tl Philadelphia light
- [ ] Basilicumblaadjes
- [ ] 1 el olijfolie
- [ ] Zout
- [ ] Peper

Voedingswaarden per persoon

Energie	**341 kcal**
Koolhydraten	**12 g**
Vet	**16 g**
Eiwit	**21 g**