

## Portobello gevuld met gorgonzola

Benodigdheden :

4 portobello's

3 – 4 el olijfolie extra vierge met basilicum

4 plakjes roomboter bladerdeeg (diepvries), ontdooid

200 gr gorgonzola, ontkorst

2 sjalotten, in flinterdunne ringen gesneden

1 el (verse) tijmblaadjes

50 gr rucola

bakpapier

Voor 4 personen en zo maak je het

Vorbereiding (enkele uren van tevoren) : Bakplaat bekleden met bakpapier. Steeltjes uit de portobello's snijden en paddenstoelen rondom dun bestrijken met basilicumolie. Plakjes bladerdeeg op de bakplaat leggen en op elk plakje deeg portobello leggen. Daarna het deeg rond de paddenstoelen omhoog vouwen.

Gorgonzola in 4 platte stukken snijden en deze in de holte van de portobello leggen. Sjalot ringen erover verdelen. Tijmblaadjes en peper erover strooien en nog wat basilicumolie erover druppelen. Bakplaat tot gebruik geheel afgedekt in de koelkast bewaren.

Bereiden : Oven voorverwarmen op 200 graden. Bakplaat in het midden van de oven schuiven en de portobellotaartjes in 20-25 minuten goudbruin en gaar bakken. Opdienen op kleine bordjes en een handje rucola rondom de taartjes leggen.