



PORTABELLA'S MET GROENE ASPERGES EN GEITENKAAS

Voor 4 personen - bereidingstijd circa 35 minuten

- 8 groene asperges
- 4 portabella's (grote kastanjechampignons)
- olijfolie
- 100 gram verse geitenkaas
- (zee)zout, peper
- 2 lente-uitjes

- > Maak de asperges schoon en kook of stoom ze beetgaar, laat ze uitlekken en snijd ze diagonaal in drie of vier stukken, zodat ze mooi op de hoed van de portabella passen.
- > Snijd de steeltjes van de portabella's, bestrijk de hoeden (en de steeltjes) dun met olijfolie en grill de paddenstoelen in een hete gietijzeren grillpan (of onder de grill of in een droge koekenpan). Draai ze een keer om ruitjes te maken op de bovenkant.
- > Vul de hoeden met de geitenkaas en de fijngehakte steeltjes van de portabella's en grill ze tot ze beetgaar zijn en de kaas net is gesmolten.
- > Leg de asperges in de paddenstoelenhoeden, besprenkel ze eventueel met iets extra olijfolie en bestrooi ze met zout en peper naar smaak en ragfijn gesneden lente-ui.

Lekker op een bedje van gekookte risotto.

TIP: Serveer dit gerechtje als voor- of lunchgerecht of als hoofdmaaltijd met extra risotto met geraspte oude schapenkaas en een gemengde salade.

VARIATIES: Grill de asperges om en om in een hete grillpan, voordat ze in de paddenstoelhoed gaan. Vervang de portabella's door kastanjechampignons of door courgettes. Maak in dit geval een lauwwarme salade van plakjes champignons of courgette met stukjes asperges.



WIJNTIP:

Saga 'R' Bordeaux Blanc

De Saga 'R' combineert goed met de paddenstoelen, asperges en geitenkaas: fris, droog, licht zoetje, niet te hoog in zuren, prettige doordrinkwijn.

