



**Hocras**  
40 JAAR!

# Hoofd gerecht



Gevulde portabella

# Gevulde portabella

## Benodigheden

(Hoofdgerecht voor 4 personen)

### Portabella:

8 st portabella, klasse 1  
scheutje olijfolie

### Vulling:

1250 gr spinazie  
50 gr shiitake  
20 gr paprikamix, julienne 5 mm  
15 gr uiensnippers  
10 gr ongezouten cashewnoten  
2 gr verse knoflook  
peper en zout naar smaak

### Gepofte tomaatjes:

150 gr mini pomodori trostomaatjes  
3,5 ml olijfolie pomace  
1 gr verse knoflook  
0,7 gr Provençaalse kruiden  
1 gr zeezout flakes  
zwarte peper naar smaak

### Tomatensaus:

165 gr hele gepelde tomaten  
op sap (Fiorino)  
80 ml rode tafelwijn  
20 gr uiensnippers  
1 gr verse knoflook  
4 gr rozemarijn  
8 gr groene basilicum  
4 gr tijm  
peper en zout naar smaak

### Basilicumolie:

55 ml olijfolie pomace  
30 gr groene basilicum

## Mise en place & handelingen

Verwijder de sporen uit de portabella. Besprenkel ze dan met olijfolie en rooster ze ca. 8 minuten in de oven op 160 °C. Laat ze daarna wat afkoelen.

Snij voor de vulling de shiitake. Fruit de uien en de knoflook aan en bak de shiitake mee. Voeg eerst de spinazie en vervolgens de paprikamix toe. Naar smaak peper en zout erbij doen en als laatste de cashewnoten erdoor mengen.

Hak voor de tomatensaus alle kruiden fijn. Fruit de uien en knoflook en voeg de kruiden toe, laat even garen en blus het af met de rode wijn. Laat het mengsel even inkoken en voeg de (stuk geknepen) tomaten toe. Breng de saus op de gewenste smaak met peper en zout en draai het tot slot glad met een staafmixer.

Besprenkel de tomaatjes met de olijfolie en strooi hier de kruiden, knoflook, zoutflakes en peper over. Pof ze ca. 1 minuut in een voorverwarmde oven op 210 °C.

Doe de basilicum en olie in een keukenmachine en draai dit fijn.

## Bordopmaak

Vul de portabella met de vulling en verwarm ze (op bakpapier) ca. 15 minuten in de oven op een temperatuur van 160 °C.

Maak in het midden van het bord een spiegel van de tomatensaus en stapel hier de portabella's op. Maak het torentje af met een gepoft tomaatje.

Nappeer als laatste de basilicumolie over het bord.

## Wijnadvies!

### Crianza

VIÑA POMAL

Rioja, Spanje

fles 75 cl

08.810.46

intens, houttonen, rijke smaken, complex



Hocras B.V.  
Franse Kampweg 38  
Bussum  
T 035 69 79 777  
E info@hocras.nl  
W www.hocras.nl

**Hocras**