



Hapjes

Taquitos van portobello, spinazie peer met en geitenkaas

Voor 4 personen.

Ingrediënten

4 portobello's
8 tortilla's
200 gram spinazie
200 gram geitenkaas (zachte)
20 gram geitenkaas (harde, geraspt)
120 gram ricotta
1 sjalot (gesnipperd)
2 lookteentjes (geperst)
2 eetlepels peterselie (fijnggehakt)
2 theelepels tijm (gedroogde)
1/2 theelepel chilipoeder
2 eetlepels bieslook (fijngehakte)
olijfolie
arachideolie
peper
zout

Bereidingswijze

Maak de portobello's schoon en snij fijn. Fruit het sjalotje met de look in olijfolie glazig. Voeg de fijngesneden portobello, de gedroogde tijm en chilipoeder toe en roerbak 4 minuten. Blancheer ondertussen de spinazie 2 minuten in kokend gezouten water. Giet door een zeef en spoel onder koud water. Knijp er al het vocht uit en snij klein. Meng onder de portobello. Schep er ook de peterselie onder en kruid met peper en zout.

Meng de ricotta onder de zachte geitenkaas en schep er het portobellospinaziemengsel onder. Proef en kruid eventueel bij met peper en zout.

Schep telkens 2 eetlepels op elke tortilla en rol stevig op. Bak de taquitos in hete arachideolie goudbruin en krokant. Laat uitlekken op keukenpapier. Schik ze op een schaal en werk af met de bieslook. Rasp er de harde geitenkaas over.

Keukenbenodigdheden

Zeef

