



Hapjes

Gevulde portobello

Voor 4 personen.

Ingrediënten

4 portobello's
1 bol mozzarella (in blokjes gesneden)
1 handvol kerstomaatje (gehalveerd)
1 theelepel rozemarijn (gedroogde)
peper
zout

Bereidingswijze

Meng de kerstomaten en blokjes mozzarella onder mekaar en vul de portobello's hiermee op.

Werk af met peper, zout en gedroogde rozemarijn.

Schuif de portobello's in de oven van 180 °C gedurende 20 minuten en werk af met een takje verse rozemarijn.

Keukenbenodigdheden

Oven

