



GEVULDE PORTABELLA



Ingrediënten (voor 4 porties):

- 4 portabella's
- 125 g Boursin light
- een doosje half zongedroogde tomaten
- 200 g gemengde sla
- enkele eetbare viooltjes

Bereidingswijze:

- Was de sla en verdeel over 4 dessertbordjes.
- Was de portabella's en stoom ze in enkele minuten gaar.
- Verwijder de steeltjes en snij deze in kleine stukjes.
- Meng dit met de Boursin light en de in de stukjes gesneden half zongedroogde tomaten.
- Vul de portabella's met de Boursin vulling en schik ze op de bordjes.
- Werk de bordjes af met enkele eetbare viooltjes en dien op.