



Hartige portobellotaartjes



Bereidingstijd

30 min tot 1u



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

4 portobello's
1 zoete aardappel (in de schil gekookt)
olijfolie
1 teentje knoflook (geperst)
1 lente-uitje (fijngesneden)
1 handvol rucola (fijngesneden)
100 gram kerstomaten (in stukjes)
2 eetlepels pijnboompitten (geroosterd)
75 gram feta
2 takjes verse tijm
peper en zout

Bereidingswijze

- 1.** Verwarm de oven voor op 200 °C.
- 2.** Verwijder het steeltje uit de portobello's.
- 3.** Haal het vruchtvlees van de zoete aardappel uit de schil en prak fijn. Bedruppel met een beetje olijfolie en voeg de knoflook, de lente-ui, de rucola, de kerstomaten, de pijnboompitten, de feta en de fijngesneden tijm toe. Prak alles door elkaar en breng goed op smaak met peper en zout.
- 4.** Bedruppel de portobello's met olijfolie en breng ze op smaak met peper en zout. Verdeel het zoete aardappelmengsel over de portobello's.
- 5.** Zet 15 minuten in een op 200 °C voorverwarmde oven en serveer.