

# PORTOBELLO GEGAARD OP CEDARWOOD

---

## Ingrediënten voor 6 personen

6 portobello's  
300 gr roomkaas naturel (bv monchou) op kamertemperatuur  
1 rode paprika  
2 el pijnboompitten  
1 teentje knoflook, fijn gehakt  
Peper en zout  
3 el geraspte parmezaanse kaas

## Benodigheden

CedarWood OvenPlank

## Bereiding

Week de CedarWood OvenPlank ca. 1 uur in water. Snijd de stelen uit de portobello en hak deze fijn. Snijd de paprika in kleine blokjes en bak deze samen met de knoflook en de stukjes steel 3 min in een koekenpan. Breng op smaak met een beetje peper en zout.

Meng het paprikamengsel door de roomkaas en vul de portobello's hiermee. Bestrooi met wat pijnboompitten en wat geraspte Parmezaanse kaas. Leg ze op de CedarWood OvenPlank in de oven op 200 °C.



Bak de portobello's ongeveer 15 minuten in de oven.

***Dit gerecht kan je uiteraard ook op de CedarWood BbqPlank bereiden.***