

ingrediënten (voor 2 personen)



- 2 Portobello paddenstoelen
- 2 eetlepels olijfolie
- versgemalen zwarte peper
- 5 eetlepels honing-mosterd dressing (AH)
- 1 bakje rucola sla
- 1 bakje venkel rauwkost
- 1/2 zakje gemengde frissë
- 50 gram Parmezaanse kaas (stukje)

Bereiding

Van paddenstoelen steeltjes afsnijden en hoedjes met keukenpapier schoonvegen. In pan olie verhitten. Paddenstoelen aan beide kanten ca. 8 minuten bakken, halverwege omkeren. Peper erover malen. Pan van vuur nemen en dressing over de paddenstoelen schenken. Rucola en venkel rauwkost en frissë over twee borden verdelen. Paddenstoelen uit de pan nemen. Paddenstoelen in oorspronkelijke vorm met hoedjes naar boven op de borden leggen. In de pan achtergebleven dressing erover sprenkelen. Parmezaanse kaas erover schaven. Lekker met ciabatta brood.