

Koken voor Iedereen

Recepten van Jos Mol

## Portobello met Chavroux en basilicum



1 porto bello pp. Ze moeten wel heel zijn zonder barsten aan de rand

1 bakje Chavroux per 2 personen

½ pot basilicum per 2 personen

Olijfolie

Verwijder de sporen en de steel uit de portobello maar laat de randen heel.

Haal de blaadjes basilicum van de stelen

- 20 gram olijfolie in mengbeker
- Doe er de blaadjes basilicum bij
- Meng alles dor elkaar op niet hoge stand
- Doe er de Chavroux bij en mix
- Zet dit mengsel apart
- Maak de mengbeker schoon en vul met 200 gr water mag t kokend water zijn)
- Plaats de deksel .
- Plaats de Portobellos in de Varoma
- Stoom ze gaar Tijd op 10 minuten, temp op Varoma en motor 1.. Dat duurt ongeveer 10 minuten afhankelijk van of je koud of warm water gebruikt. De paddenstoelen worden mooi zacht en behouden hun vorm en diepte.
- Haal de paddenstoelen er uit

- Vul ze met het kaas-basilicummengsel en zet weer terug in de Varoma.
- Stoom nog 3 minuten
- Serveer warm uit

Zo is het gerecht vegetarisch. Je kunt ook nadat ze uit de Varoma zijn gekomen de paddenstoelen bedekken met bijvoorbeeld reepjes katenspek. Dan de kaas er op en dan de katenspek er overheen vouwen.