

# Portobello met gorgonzola

Verwarm de oven voor op 200 C.

Maak de portobello's schoon met een borsteltje of een stuk keukenpapier en verwijder de steeltjes. Besprenkel de gladde kant van de portobello's met olijfolie.

Verkruimel de gorgonzola en vul er de portobello's mee. Bestrooi ze met de walnoten. Plaats de portobello's op een bakplaat en zet ze 10 min. in de voorverwarmde oven.

Snijd de basilicumblaadjes in dunne reepjes en strooi deze over de portobello's.

#### 4 personen:

4 grote portobello's  
2 el olijfolie  
100 g gorgonzola  
3 el walnoten  
grof gehakt  
handje verse basilicum-  
blaadjes, vers gemalen  
zwarte peper

Geef een paar flinke draaien aan de pepermolen boven de portobello's en serveer ze meteen.

wijnadvies:

Schola Sarmanti, 'Criterà' Primitivo di Salento

