1A+1B Vegetarisch

# Gevulde portobello met truffelrisotto

Bereidingstijd
25 minuten

Porties
Voor 1 persoon

## Bereidingswijze

1. Verwarm de oven voor op 230 °C. Kook de rijst circa 15 minuten in een ruime hoeveelheid water. Hol ondertussen de portobello’s uit en smeer in met een beetje olijfolie. Leg ze circa 10 minuten in de oven met de bolle kant naar boven. Verhit 1 eetlepel olijfolie in een koekenpan en fruit de ui circa 2 minuten. Voeg de stukjes courgette toe en bak deze 5 minuten mee. Zet het vuur uit en meng met de rijst, roomkaas en truffeltapenade tot een risotto. Vul de portobello’s met de risotto en garneer met verse peterselie.

## Ingrediënten

- [ ] 1 zakje PS. food & lifestyle sojarijst
- [ ] 2 kleine portobello's
- [ ] 50 g courgette in hele kleine stukjes
- [ ] ¼ rode ui, gesnipperd
- [ ] 1 tl truffeltapenade
- [ ] 2 el roomkaas light
- [ ] 1½ olijfolie
- [ ] Verse peterselie