1A+1B Vlees

Portobello ham-geitenkaasburger

Bereidingstijd
10 minuten

Porties
Voor 1 persoon

Bereidingswijze

1. Verwarm de ovengrill voor op de hoogste stand. Bestrijk de portobello's met een halve eetlepel olijfolie en leg ze met de bolle kant naar boven in een ovenschaal. Gril circa 6 minuten onder de ovengrill. Maak een muntolie door de fijngehakte munt samen met de rest van de olie en een beetje zoetstof naar smaak even kort te laten draaien in de keukenmachine. Verdeel de geitenkaas over één portobello, beleg met de rauwe ham en besprenkel met de muntolie. Dek af met de tweede portobello en garneer eventueel nog met wat blaadjes verse munt.

Ingrediënten

- [ ] 2 grote portobello champignons, steeltjes verwijderd
- [ ] 3 plakjes rauwe ham
- [ ] 1 el verse geitenkaas
- [ ] 1.5 el olijfolie
- [ ] Handje verse munt, fijn gehakt
- [ ] Vloeibare zoetstof

Voedingswaarden per persoon

Energie	**297 kcal**
Koolhydraten	**10 g**
Vet	**22 g**
Eiwit	**20 g**