

## SLAATJE MET GEGRATINEERDE REUZENCHAMPIGNONS

### Benodigheden (6 personen)

- 6 portabello paddestoelen
- mozzarella
- parmezaanse kaas
- tomaten
- 6 teentjes look
- gehakte peterselie en basilicum
- olijfolie
- verschillende soorten groene sla (+ eventueel andere groenten)
- olijven
- peper en zout
- vinaigrette : olijfolie + witte wijnazijn + balsamico-azijn + gesnipperde sjalot

Dit recept werd klaargemaakt en geproefd op één van de kookavonden van KWB Reet

Voor meer recepten zie <http://www.kwbreet.be>



### Bereidingswijze

- sla wassen en droogzwieren
- drapeer de sla en schijfjes olijven op één helft van het bord en besprenkel met de vinaigrette
  
- paddestoelen eventueel schoonwrijven met keukenpapier
- steeltje verwijderen
- look kneuzen met een groot mes
- tomaten ontvellen
- peterselie fijnhakken, basilicum grof hakken
- giet wat olijfolie in een koekenpan en laat heet worden
- doe de lookteentjes erbij zodat de olie de smaak van de look kan opnemen
- leg de paddestoelen met de hoed naar beneden in de pan en laat ze enkele minuten bakken
- draai ze om en nog eventjes bakken
- leg ze met de hoed naar beneden op een ovenschaal met bakpapier
- kruid met peper en zout
- beleg achtereenvolgens met schijfjes tomaat, peterselie en basilicum, mozzarella
- bestrooi met wat parmezaanse kaas
- plaats ze in een voorverwarmde oven van 200° tot de mozzarella gesmolten is
  
- leg ze op de andere helft van het bord met sla en dien onmiddellijk op