

Geroosterde portobello-paddenstoelen

met krokante kikkererwten

Menugang

Bijgerecht

Aantal personen

4 personen

Bereidingstijd

45 minuten

Benodigdheden

Oven

Ingrediënten Portobello's

- 4 grote portobello paddenstoelen
- 1 el olijfolie
- zout en peper naar smaak

Ingrediënten dressing

- 4 el Griekse yoghurt
- 1 tl Harissa
- ¼ bos verse munt, fijngehakt
- ¼ bos verse peterselie, fijngehakt
- 1 st. citroenrasp en -sap
- zout en peper naar smaak

Ingrediënten Krokante kikkererwten

- 1 blik kikkererwten (400 gr), uitgelekt en droog gedept
- 1 tl komijnpoeder
- 1 tl paprikapoeder
- ½ tl gerookte-paprikapoeder
- ½ tl zout
- 1 el olijfolie

Bereidingswijze

Vorbereiding

1. Verwarm de oven voor op circulatiegrill 230 °C en bekleed een bakplaat met bakpapier.

Portobello-paddenstoelen met krokante kikkererwten

1. Leg de portobello-paddenstoelen met de binnenkant omhoog op een- met bakpapier belegde – ovenplaat.
2. Meng in een kom de kikkererwten met de olijfolie, het komijnpoeder, paprikapoeder, gerookte paprikapoeder, olijfolie en zout. Zorg dat de kikkererwten goed bedekt zijn met de kruiden.
3. Verdeel de gekruide kikkererwten over de portobello-paddenstoelen en bak ze in de oven, 25-30 minuten, tot ze goudbruin en krokant zijn.

Yoghurt-munt-peterselie dressing

1. Meng in een kom de Griekse yoghurt, gehakte munt, gehakte peterselie en citroenrasp en -sap.
2. Breng op smaak met zout en peper en roer goed door.

Serveren

1. Plaats een gebakken portobello met kikkererwten op een bord.
2. Besprenkel met de yoghurt-munt-peterseliedressing.