Recept geschikt voor: 4 porties | **Moeilijkheid:**
Voorbereidingstijd: 10 min | **Bereidingstijd:** 30 min | **Totale bereiding:** 40 min

Bertyn producten: Veggie Haché

Bron: bertyn.eu | Chef: Chantal Voets | © Chantal Voets

Champignons farcis au haché de seitan et tomates séchées

Ingrediënten

- 4 gros champignons (Portobello)
- 200 g de haché de seitan
- 50 g de tomates séchées
- 1 boule de mozzarella (de préférence de la mozzarella fumée)
- Huile d’olive extra vierge Verde Salud (Amanprana)

Bereiding

1. Retirez le pied des champignons et hachez-le finement avant de l’ajouter au haché de seitan et aux tomates hachées (pesto de tomates séchées). Disposez la farce dans les chapeaux des champignons et recouvrez d’une tranche de mozzarella.
2. Faites cuire au four pendant 20 minutes.