**Portobello’s met kaas en kruidenboter**

portobello’s

kruidenboter

sjalotjes

knoflook  
**cheddar**

**mozzarella**

**basilicum**  
**oregano**

**peper en zout**

Maak de vulling. Hak een paar teentjes knoflook fijn met sjalotjes, verse basilicum en oregano. Meng met geraspte cheddar. Kruid met peper en zout.

Verwijder de lamellen uit de portobello’s en vul ze op tot aan de rand. Leg er nog een schijfje kruidenboter bovenop en een deklaag van geraspte mozzarella.

Zet de paddenstoelen een kwartiertje in een voorverwarmde oven op 185°C tot de kaas kleurt. Je kan ze ook op de barbecue grillen onder deksel in de koude zone.