

# PORTOBELLO BURGER

2 portobello champignons  
100 gr butternut pompoen  
100 gr koolrabi  
50 gr gepelde amandelen  
50 gr feta kaas  
Zwarte peper  
Olijfolie

- Bestrijk de champignons met olijfolie, kruid met zwarte peper en leg ze op grill tot ze bijna gaar zijn.
- Snij de pompoen en koolrabi in blokjes en stoom volledig gaar.
- Mix ze vervolgens fijn, maal de amandelen grof en plet de fetakaas fijn.
- Meng alles, kruid met peper en vul hiermee de champignons.
- Laat nog even verder garen op de BBQ.



# POFFERTJES MET PEER



100 gr speltmeel  
100 gr amandelmelk  
15 gr gesmolten kokosvet  
2 el yoghurt  
1 eidooier  
1 el ongeraffineerde rietsuiker

½ tl bakzout  
1 peer (mals en sappig,  
type doynné)  
Lavendelkruid

- Schil de peer, verwijder het klokhuis, snij in blokjes en mix ze vervolgens fijn.
- Meng de overige ingrediënten tot een glad beslag en roer er de gemixte peer door.
- Voeg een heel weinig lavendel toe, als subtiele hint naar de zomer.
- Verwarm een poffertjes pan, bestrijk met kokosvet en bak de poffertjes.
- Serveer met ahornsiroop.

