

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.

