



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

**Bertyn producten:** [Veggie Gehakt](#)

Bron: [bertyn.eu](http://bertyn.eu) | Chef: [Chantal Voets](#) | © Chantal Voets

# Gevulde champignons met Spelt seitan en zongedroogde tomaten

## Ingrediënten

- 4 grote champignons (portobello )
- 200 g Bertyn Veggie Gehakt
- 50 g zongedroogde tomaten
- 1 bol mozzarella ( best gerookte mozzarella )
- [Verde Salud extra vierge Olijfolie \(Amanprana\)](#)

## Bereiding

1. Haal de steel uit de champignon en hak de steel fijn, meng deze met het seitangehakt en de gehakte tomaten (pesto van zongedroogde tomaten) doe de vulling in de champignon hoed en dek af met een plakje mozzarella.
2. Zet 20 min in de oven.