



Gevulde courgette met champignonragout

2 personen – hoofdgerecht

35 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 1 groentebouillonblokje
- 2 courgettes
- 2 teentjes knoflook
- 250 g champignons
- 2 el olijfolie
- 1½ el bloem
- 150 g Franse kruidenroomkaas
- 75 g jong belegen kaas (geraspt)

MATERIAAL: airfryer, ovenschaal voor de airfryer

ZO MAAK JE HET:

1. Los het bouillonblokje op in 250 ml kokend water.
2. Halveer intussen de courgettes in de lengte.
3. Hol ze met een lepel uit en snijd het vruchtvlees in kleine stukjes.
4. Snijd de knoflook fijn.
5. Snijd de champignons in kwarten.
6. Verhit in een koekenpan de olie.
7. Fruit de knoflook 1 minuut.
8. Voeg de stukjes courgette en champignons toe en bak ze in 6 minuten gaar.
9. Bestrooi de groenten met de bloem en bak 1 minuut.
10. Schenk al roerend de bouillon erbij.
11. Roer tot een gladde saus.
12. Laat de roomkaas in de ragout smelten.
13. Verwarm de ragout nog 4 minuten.
14. Breng op smaak met zout en peper.
15. Verwarm de airfryer voor op 200°C.
16. Schep de ragout in de courgettehelften en bestrooi met de kaas.
17. Bak de courgettes in de airfryer in 15 minuten gaar.

TIP: Vervang de helft van de bouillon door witte wijn voor een feestelijk tintje.

BRON: boodschappen.nl

