



## Courgettes gevuld met puree en mozzarella

### Ingrediënten

- 1 Zakje MAGGI Aardappelpuree voor Ovenschotel
- 3 Courgette
- 3 Tomaten
- 150 g Salami
- 375 g Mozzarella
- 2 el Olijfolie

### Instructie

1. Verwarm de oven voor op 200 graden. Halveer de courgettes in de lengte en hol ze met een lepel uit tot 1 cm van de rand. Gooi de zaadlijsten weg. Leg de helften naast elkaar in een met olijfolie ingevette ovenschaal.
2. Bereid de puree volgens de aanwijzingen op het pakje. Roer de salami door de puree. Vul de courgettes met de puree en leg de plakjes tomaat en mozzarella erop.
3. Schenk 100 ml water op de bodem van de schaal, schuif de schaal in het midden van de oven en laat de courgettes in 30 minuten gaar en mooi bruin worden. Eet smakelijk!

### Voedingswaarden tonen

|              |            |
|--------------|------------|
| koolhydraten | 34.87 g    |
| Energie      | 754.6 kcal |
| vetten       | 47.85 g    |
| Eiwit        | 46.2 g     |

40 Min

3 Porties