

Courgettes gevuld met **aardappelpuree en Tonijn**



4 mensen

10 min voorbereiding

30 min koken

De ingrediënten

2 potjes van 300g aardappelpuree met Tonijn
4 ronde courgettes
Geraspte Gruyère

De fasen

- 1- Verwarm de oven voor op 210°C
- 2- Was de courgettes en snijd de kapjes eraf. Schep het vruchtvlees eruit met een lepel
- 3- Plaats de courgettes ongeveer 10 minuten in de oven
- 4- Haal uit de oven en werk af met de tonijnpuree
- 5- Strooi de geraspte Gruyère over de courgettes
- 6- Plaats ongeveer 20 minuten in de oven
- 7- Serveer warm