

### **Gevulde courgette**

1 courgette  
½ zoete puntpaprika  
1 bol buffelmozzarella  
75 gram kastanjechampignons  
½ eetl kokosolie  
5 cherrytomaatjes  
Olijfolie  
Italiaanse kruiden  
Hazelnootstukjes (ongezouten en ongebrand)

Voorbereiding 15 minuten  
Bereidingstijd 25 minuten



### **Bereiding**

Snijd de courgette over de lengte door en hol de beide helften met een lepel uit. Smeer een klein beetje olijfolie in de uitgeholde courgette en strooi er een beetje Italiaanse kruiden over.

De courgette mag nu 8 minuten in de oven op 200 graden.

Snijd de tomaatjes in vier parten en de paprika in kleine reepjes.

Maak de champignons schoon, snij in plakjes en bak deze kort in de kokosolie.

Verdeel de groenten over de courgettehelften en leg de mozzarella er in plakjes op.

Strooi wat Italiaanse kruiden en de hazelnootstukjes overheen.

15 minuten in de oven op 200 graden.

Smakelijk eten !

