

CAMBOZOLA-gourmetpannetjes met tomaten en paddenstoelen



Ingrediënten voor 12 pannetjes:

250 g CAMBOZOLA
200 g champignons
5 tomaten
10 stengels basilicum

Bereiding:

1. Was de tomaten, verwijder de zaden en snij ze in kleine blokjes. Maak de champignons schoon en snij ze in kleine plakjes. Was de basilicum en schud deze droog. Haal de blaadjes van de stengels en hak deze fijn. Houd enkele blaadjes achter om te garneren. Meng de tomaten, champignons en gehakte basilicum door elkaar. Snij de CAMBOZOLA in kleine blokjes.
2. Verdeel het champignon-tomatenmengsel over de gourmetpannetjes. Strooi de CAMBOZOLA erover en laat onder de hete gourmetgrill ongeveer 5 minuten bakken. Garneer de pannetjes met de resterende basilicumblaadjes.

Per pannetje ca. 410 kJ, 100 kcal. E 4 g, V 9 g, KH 1 g

