

CAMBOZOLA

raclette met garnalen

 25 minuten

 4 porties
(8 raclette pannetjes)

INGREDIËNTEN:

- 250 g CAMBOZOLA
- 225 g garnalen (diepvries)
- 4 lente-uitjes
- 1 el olijfolie
- zout, peper



BEREIDING:

1. Garnalen voorbakken: ontdooi de garnalen in de koelkast of in koud water. Verhit olijfolie in een pan. Voeg de garnalen toe en bak ongeveer 10 minuten. Breng op smaak met zout en peper.
2. CAMBOZOLA in plakjes snijden. Lente-uitjes wassen en in ringen snijden.
3. Verdeel de garnalen en lente-ui over de raclettepannetjes. Leg CAMBOZOLA erop en bak ca. 3-5 minuten onder de hete grill. Garneer met rode peper.

Voedingsinformatie per portie:

193,8 kcal/806,3 kJ | eiwitten 15,4 | vetten 13,5 | koolhydraten 2,3