

COURGETTEPUREE

met kervel



Vorbereiding : 5 min - **Rusttijd :** - - **Koken :** 20 min - **Materiaal :** -

Ingrediënten : 4 PORTIES (VANAF 1 JAAR)

- 500 gram courgettes - 120 gram kaas - bijv. la Vache qui rit® of Mon Chou® - 1 theelepel fijngesneden kervel

1. Was de courgettes en snijd ze in stukken van 2 cm.
2. Giet 500 ml water in de rvs-kom en zet de stoommand in de kom met daarin de courgettes. Selecteer het programma STOMEN.
3. Giet het water uit de kom en doe hierin de uitgelekte courgettes met de kaas en de fijngesneden kervel. Stel het EXPERT-programma in op 20 seconden/snelheid 15 (zonder verwarmen).

Cook Expert ■