

# Koken voor Iedereen

## Recepten van Jos Mol

### Courgette met zalm en geitenkaas

#### Ingrediënten

1 komkommer

1 gerookte zalm in plakjes

1 Chavroux geitenkaas

Paar blaadjes basilicum

#### Bereiding

- Snijdt de courgette doormidden hol hem uit
- Leg er de plakjes ham in met een flinke overlap aan de zijkanten
- Vul met de Chavroux
- Leg er blaadjes basilicum op
- Vouw de zalm eroverheen
- Plaats ze op de varoma tray en leg de deksel er op
- Plaats de varoma
- Doe 200 cc (heet)water in de mengbeker
- Plaats de deksel
- Stel de tijd in op 15 minuten
- Temperatuur varoma
- Start