

Koolrabi's

4	koolrabi's
½	kilo wortelen
100	gram champignons
1	snufje kerrie

Fruit de fijngesneden ui met de dobbelsteentjes wortel, de plakjes champignon en de kerrie. Snij een kapje van de koolrabi's, hol ze uit en maak een mengsel van dit binnenste en de rest. Vul ze met dit mengsel, doe het kapje er weer op.

Bak 15 minuten bij 220-240 graden.

P please don't print this recipe unless you really need to.
Plantaardige recepten voor een betere wereld.
[Steun Plenty Food](http://www.plentyfood.nl)

