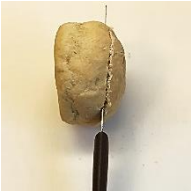
Ragout broodjes

Wat heb je nodig (voor 9 personen)

champignonragout (blik of zelfgemaakt)
9 mini bolletjes



Leg een bolletje op een broodplank.
Snijd een dun kapje van de bovenkant af.
Doe dit bij alle bolletjes.

Hol de bolletjes voorzichtig uit.
Zorg ervoor dat je er niet doorheen snijdt.
Doe het broodkruim in een schaal.

Van het broodkruim kun je paneermeel maken (zie recept).
Leg een vel bakpapier op de bakplaat.
Zet de oven op 200 graden.

Leg de uitgeholde bolletjes op de bakplaat.
Schuif de bakplaat in de oven.
Bak de bolletjes 5 minuten tot ze knapperig zijn.

Doe de ragout in een pan.
Zet de pan op de kookplaat, op de middelste stand.
Verwarm de ragout onder voortdurend roeren.

Haal de bakplaat uit de oven en zet de oven uit.
Zet de bolletjes op een bord.
Schep de ragout in de bolletjes.
Leg het kapje er bovenop en serveer direct.