



Hoofdgerechten

Gevulde keizerbroodjes

Voor 4 personen.

Ingrediënten

4 keizerbroodjes
1 courgette (kleine, in dunne plakjes)
4 eetlepels rode pesto
handvol basilicumblaadjes
200 gram mozzarella (in plakjes)
1 rode paprika

Bereidingswijze

Snij de paprika in brede repen en leg die 10 minuten in een voorverwarmde oven van 220°. Bak intussen de courgetteplakjes in een antikleefpan tot ze lichtjes bruin worden. Snij voorzichtig de bovenkant van de broodjes los en schep met een lepeltje het kruim uit de onderkant.

Verdeel er dan de helft van de rode pesto over. Leg er daarna vervolgens de basilicumblaadjes, de helft van de mozzarella, de courgetteplakjes, de geroosterde paprika en de rest van de mozzarella op. Eindigen met de resterende pesto en de bovenkant van het broodje er stevig op drukken. Plaats de broodjes nog 10 minuten in een oven van 200°.

