



Voorgerechten

Courgettekoekjes met Serrano-ham

Voor 8 personen.

Ingrediënten

500 gram courgettes (grof geraspt)
1 eetlepel dille (verse, fijngesneden)
400 gram aardappelen (vastkokende, geschild en grof geraspt)
1 ui (fijngesneden)
2 eetlepels sojasaus
1 ei
5 eetlepels olijfolie
8 plakjes serranoham
50 gram feta
peper
zout

Bereidingswijze

Meng de courgette, aardappel, ui, dille, Maggi en het ei onder elkaar. Op smaak brengen met peper en zout. Vorm 8 ronde koekjes van dit mengsel. Goed aandrukken en dan bakken in olijfolie. Halveer de plakjes ham in de breedte.

Bak ze in een andere pan in een beetje olijfolie gedurende 1 minuut. Leg telkens 2 stukjes krokante ham op een courgettekoekje en verkruimel er de feta over.

