



Hoofdgerechten

Courgette-kaas omelet

Voor 4 personen.

Ingrediënten

2 courgettes
2 aardappelen
100 gram kaas (Reblochon)
2 deciliters room
10 basilicumblaadjes (fijngehakt)
2 eieren
2 eetlepels maïzena
1 lookteentje (geplet)
olijfolie
peper
zout

Voor de topping

125 gram Griekse yoghurt
1 citroen (zeste)
peper
zout

Bereidingswijze

Schil de courgettes en aardappelen en rasp ze. Doe ze samen met de basilicum in een kom. Verwijder de korst van de Reblochon en laat hem smelten in warme room. Giet dit bij de groenten en voeg de andere ingrediënten (behalve de olijfolie) toe. Goed mengen en op smaak brengen met peper en zout.

Warm een grote pan op met een beetje olijfolie. Doe het courgettemengsel in de pan en dit bakken op een zacht vuur tot de onderkant mooi bruin is. Voorzichtig omdraaien op een bord en opnieuw in de pan laten glijden. Bakken tot ook de onderkant goudbruin is. Plaats de pan nog 10 minuten in een voorverwarmde oven van 180°.

Voor de topping meng je de Griekse Yoghurt met de zeste van citroen, peper en zout. Afwerken met een lente-uitjes of verse kruiden naar smaak.

