



Hoofdgerechten

## **Courgettebrood met spek**

**Voor 8 personen.**

### **Ingrediënten**

40 gram parmezaanse kaas (geraspt)  
200 gram ontbijtspek (plakjes)  
3 courgettes (grote, geraspt)  
2 theelepels bakpoeder  
2 theelepels honing  
300 gram ricotta  
110 gram bloem  
5 eieren  
2 eetlepels bieslook (fijngehakt)  
2 eetlepels munt (fijngehakt)  
peper  
zout

### **Bereidingswijze**

Verwarm de oven voor op 200°C. Bekleed een broodbakvorm (20cm x 30cm) met bakpapier en laat het papier wat over de randen vallen. Knijp zoveel mogelijk vocht uit de geraspte courgettes. Kluts de eieren los en voeg de geraspte courgette, ricotta, Parmezaanse kaas, bieslook en munt toe. Kruid met peper en zout en meng alles goed onder elkaar.

Zeef de bloem met het bakpoeder bij het courgettemengsel en spatel goed onder elkaar. Schep alles in de bakvorm en strijk het oppervlak glad. Verdeel er de speklapjes dakpansgewijs over en zet 1 uur in de oven.

Haal het courgettebrood uit de oven en bestrijk met de honing. Zet nog eens 5 minuten in de oven. Laat daarna 5 minuten afkoelen in de vorm. Til dan met behulp van het bakpapier het brood uit de vorm. Snij het brood in plakjes en serveer meteen.

### **Keukenbenodigdheden**

Oven

