



Hoofdgerechten

Courgetti en wortelpasta met gebakken feta, prosciutto en zongedroogde tomatensaus

Voor 4 personen.

Ingrediënten

250 gram zongedroogde tomaten
150 gram prosciutto (in reepjes)
2 theelepels kappertjes
100 gram paneermeel
200 milliliter passata
70 gram bloem
1 ei
250 gram feta
3 rozemarijntakjes
1 lookteentje
3 tijmtakjes
1 courgette
2 wortelen
1 ui
olijfolie
peper
zout

Bereidingswijze

Doe de zongedroogde tomaatjes in een blender. Voeg de kappertjes, passata en een scheutje van de tomatenolie toe. Mix alles glad.

Snipper de ui en bak, samen met de geperste look, in olijfolie glazig. Giet er de gemixte zongedroogde tomaten bij en voeg de tijm en rozemarijn toe. Kruid met peper en zout en breng zachtjes aan de kook. Laat 10 minuten sudderen.

Maak met een spiralizer lange slierten van de courgette en wortelen. Bak de slierten in wat olijfolie beetgaar. Kruid met peper en zout.

Doe de bloem en het paneermeel in 2 aparte kommen. Kluts het ei los in een derde kom. Snij de feta in blokjes. Wentel ze eerst door de bloem, vervolgens door het ei en tot slot door het paneermeel. Bak de blokjes in olijfolie goudbruin.

Verdeel de wortel- en courgetteslierten mooi over borden. Schep er wat van de tomatensaus op, verdeel er de gebakken feta en de prosciutto over en werk af met extra tijm.

Keukenbenodigdheden

Blender

