



Voorgerechten

Bijgerechten

Gegrilde courgette met gandaham

Voor 4 personen.

Ingrediënten

2 courgettes
12 plakjes Gandaham
2 eetlepels tijmblaadjes
100 gram rucola
80 gram pijnboompitten (geroosterd)
15 gram basilicum
100 gram feta
1 citroen
olijfolie
peper
zout

Bereidingswijze

Verwarm de oven voor op 180°C. Snij elke courgette over de lengte in 6 repen. Snij de zaadlijsten weg. Doe de repen in een ovenschaal en hussel ze met een flinke scheut olijfolie. Kruid met de tijm en peper. Wikkel om elke courgettereep een plakje ham. Schik ze netjes in de ovenschaal en zet 15 minuten in de oven.

Hussel de rucola met een scheutje olijfolie en kruid met peper en zout. Verdeel de rucola over de borden. Leg op elk bord 3 courgettereep. Strooi er de pijnboompitten over en verbrokkel er de feta over. Werk af met de geraspte citroenschil en de basilicumblaadjes. Ook lekker met wat zongedroogde tomaatjes bij.

Keukenbenodigdheden

Oven

