



Hapjes

Courgetteroll met kruidenkaas en filet de saxe

Voor 4 personen.

Ingrediënten

1 handvol spinazie (blad)
1 courgette (geraspt)
40 gram parmezaanse kaas (geraspt)
200 gram kruidenkaas
10 plakjes filet de sax
5 eieren
peper
zout

Bereidingswijze

Doe de eieren en bladspinazie in een blender en blend kort tot je een groene massa hebt, breng op smaak met peper en zout.

Meng de parmezaan en courgette erdoor en verdeel het geheel gelijkmatig over een bakplaat met bakpapier. Schuif in een voorverwarmde oven van 180 °C gedurende 20 minuten.

Stort de omelet omgekeerd uit op een vers bakpapier, besmeer de bovenkant met roomkaas en beleg met filet de Saxe.

Rol de omelet strak op en leg in de koelkast voor minstens 2 uur, snijd daarna rolletjes van de omelet.

Keukenbenodigdheden

Blender
Oven

