



Hoofdgerechten

Courgettebootjes met spek en Parmezaanse kaas

Voor 4 personen.

Ingrediënten

2 courgettes (grote)
1 ui (fijngesnipperd)
100 gram plattekaas
2 eetlepels pijnboompitten
200 gram spekblokjes (gerookt)
1 zoete puntpaprika (in blokjes)
50 gram parmezaanse kaas (geraspt)
2 eetlepels bieslook (gehakt)
olijfolie
peper
zout

Bereidingswijze

Verwarm de oven voor op 180°C. Snij de courgetten in de lengte door en hol ze voorzichtig uit met een lepeltje. Snij het vruchtvlees klein.

Verwarm een scheutje olijfolie en fruit de ui glazig. Voeg het courgettevruchtvlees en de paprikablokjes toe en bak even mee. Schep uit de pan. Bak nu de spekblokjes krokant.

Meng de plattekaas onder het courgettemengsel en kruid met peper en zout. Vul de uitgeholde courgetten met dit mengsel, verdeel er de spekblokjes en de pijnboompitjes over en bestrooi met de Parmezaanse kaas.

Leg de courgetten naast elkaar in een ovenschaal, bedruppel met olijfolie en bak ze in 20 minuten gaar. Werk af met de bieslook.

Keukenbenodigdheden

Oven

