



Voorgerechten

Mini Canneloni's met courgette

Voor 4 personen.

Ingrediënten

100 gram zongedroogde tomaten (fijngehakt)
2 eetlepels pijnboompitten (geroosterd)
handvol basilicumblaadjes
1 lookteentje (geperst)
provençaalse kruiden
8 geitenkaasparels
1 courgette (grote)
4 eetlepels olijfolie

Bereidingswijze

Verwarm de oven voor op 180°C. Snij de courgette in de lengte, in plakken. Gebruik eventueel een mandoline. Meng de look onder 3 el olijfolie en besmeer er de courgetteplakken mee.

Verwarm een grillpan en bak de plakken langs één kant even aan. Bestrooi de niet gegrilde kant met de Provençaalse kruiden, schep er wat van de tomaatjes op en leg er een geitenkaasparel op. Rol op en zet vast met een prikker.

Schik de rolletjes in een ovenschaal, bedruppel met de resterende olie en zet 10 minuten in de oven.

Leg telkens twee rolletjes op een amusebordje, bestrooi met de pijnboompitten en garneer met de basilicum.

Tip: Voor een niet-vegetarische versie kan je de rolletjes nog beleggen met een plakje serranoham.

Keukenbenodigdheden

Oven
Mandoline
Cocktailprikkers

