



LA
COMIDA
Deliciosa

LA
COMIDA
Deliciosa

GEROOSTERDE COURGETTE MET PETERSELIEDRESSING

INGREDIENTEN

- 2 eetlepels pijnboompitten
- 6 eetlepels olijfolie
- 2 eetlepels basilicumazijn
- 15 gram peterselie
- 2 courgettes
- 200 gram feta/witte kaas

UITLEG

Verwarm de oven voor op 200° Celsius.

Rooster de pijnboompitten in een droge koekenpan goudbruin en doe ze in een kom.

Snijd de peterselie fijn.

Meng 4 eetlepels olijfolie met de balsamicoazijn, de peterselie en peper naar smaak.

Halveer de courgettes en bestrijk ze met de rest van de olijfolie.

Bak de courgettes 8 minuten en keer ze halverwege om.

Leg de courgettes met het snijvlak naar boven. Verbrokkel de kaas en strooi de kaas en de pijnboompitten over de courgettes.

Bak nog 3-4 minuten. Leg ze op een schaal en besprenkel met de peterseliedressing.

HOOFDGERECHT

4 PERSONEN

TIJD: 37 MINUTEN

ZIE MEER OP:

LA
COMIDA
Deliciosa

