



# Courgetteschotel

Recept van V-ZUG N.V.



|           |                       |
|-----------|-----------------------|
| Bereiding | 30 Mins               |
| Gaartijd  | 30 Mins               |
| Porties   | 4                     |
| Apparaat  | Combair SE vanaf 2015 |

## Bereiding

1 el olijfolie  
600 g courgette  
3 bosuien  
1 knoflookteen  
8 tomaten, gedroogd, in olie  
1 tl rozemarijn, vers  
 $\frac{3}{4}$  tl kruidenzout  
peper

De courgette in de lengte halveren en in ca. 1 cm dikke schijven snijden. De bosuien met het groene gedeelte in fijne ringen snijden. De knoflookteen persen.

De olie in een braadpan met anti-aanbaklaag heet laten worden. De courgette, de bosuien en de knoflook toevoegen en aanbraden.

De gedroogde tomaten goed laten afdruipten en in fijne reepjes snijden. De rozemarijn fijn hakken en samen met de tomaten en de overige ingrediënten mengen, kruiden en in de porseleinen vorm doen.

200 ml melk  
50 ml room  
2 eieren  
50 g Sbrinz, geraspt  
zout  
peper  
nootmuskaat, gemalen

Alle ingrediënten goed mengen en naar smaak met zout, peper en nootmuskaat kruiden. Het mengsel over de groenten gieten.

De porseleinen vorm op het rooster op niveau 2 in de koude gaarruimte schuiven. Bakken.

**Hot air 180 °C gedurende 30 Mins**





## Accessoires

---

Rooster

Porseleinen vorm ½ GN, hoogte 65 mm

## Aanvullende informatie

---

Gecreëerd op 11.12.2019

