



# Courgettes

Recept van V-ZUG N.V.



Bereiding  
Gaartijd  
Porties  
Apparaat

30 Mins  
15 Mins  
4  
CombiSteamer V6000  
PowerSteam vanaf 2022

met ricottavulling

## Courgettes

---

2 tomaten (ca. 300 g), in dunne schijfjes

snufje zout

snufje peper

scheutje olijfolie

3 courgettes (ca. 1 kg), gehalveerd en uitgeschraapt, terzijde gezet

## Vulling

---

uitgeschraapt courgettevlees, grof gehakt

100 g gedroogde tomaten in olie, uitgelekt, in reepjes

100 g zwarte olijven, zonder pit

1 knoflookteen, geperst

3 takjes bladpeterselie, fijngehakt

3 takjes basilicum, fijngehakt

250 g ricotta

snufje zout

snufje peper

1 ei, losgeklopt

50 g geraspte Parmezaanse kaas





## Courgettes

---

Leg de schijfjes tomaat in de porseleinen vorm, bestrooi met een snufje zout en peper en besprenkel met olijfolie. Leg de gehalveerde courgettes met de opening naar boven op de tomaten.

## Vulling

---

Roer alle ingrediënten tot en met de ricotta in een kom goed door elkaar en breng op smaak met peper en zout. Roer het ei eronder.

Verdeel de vulling over de gehalveerde courgettes en druk de vulling licht aan. Bestrooi met Parmezaanse kaas.

## Bakken

---

Plaats de courgettes op een glazen schaal en bak gedurende 15 minuten op het middelste niveau met Power hete lucht & stoom op 230 °C.

## Gaarstappen

---

**Power hete lucht & stoom 230 °C gedurende 15 Mins**

## Accessoires

---

Glazen schaal gehard

Porseleinen vorm met een volume van ca. 2 l

