Courgettes

Recept van V-ZUG N.V.



Bereiding	30 Mins
Gaartijd	15 Mins
Porties	4
Apparaat	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

Aanvullende informatie

Gecreëerd op	05.09.2023