

voor 2 personen

RECEPT



GEVULDE COURGETTE

Je hebt nodig:

- 2 sjalotjes
- 1 courgette
- 250 gr cherry tomaatjes
- scheutje olijfolie;
- 1 tl Italiaanse kruiden
- pesto
- zout en peper;
- feta, hoeveelheid naar keuze



Bereidingswijze:

1. Maak de sjalotjes schoon en snipper ze heel fijn.
2. Halveer de courgette in de lengte en hol uit met een lepel.
3. Smeer wat pesto in de uitgeholde courgette
4. Halveer de cherry tomaatjes, snijd het binnenste van de courgette wat je met een lepel eruit hebt gehaald fijn en de feta in kleine stukken en vermeng dit met de snipperde sjalot.
5. Vul hiermee de courgette helften.
6. Strooi er wat Italiaanse kruiden en zout en peper over.
7. Bak de gevulde courgette 25 minuten in een voorverwarmde oven van 200 gr.
Lekker met pasta.

