

COURGETTESTOOF MET TOMATEN



Ingrediënten (voor 2 personen)

- 1 2 sjalotjes;
- 1 scheut olijfolie;
- 1 1 tl gedroogde oregano;
- 1 1 teen knoflook, fijngesneden;
- 1 300 g courgettes;
- 1 2 tomaten;
- 1 zout en peper;
- 1 feta, hoeveelheid naar keuze



SERVEERTIP

Deze kruising tussen soep en stoofpot is erg lekker met vers boerenbrood.

Zo maak je het:

1. Maak de sjalotjes schoon en snijd ze in kwarten.
2. Giet een scheut olijfolie in een gietijzeren pan en stoof de sjalotjes zo'n tien minuten samen met de oregano en de knoflook.
3. Maak ondertussen de courgettes schoon en snijd ze in grove stukken. Was ook de tomaten en snijd deze in vieren.
4. Voeg de courgette toe aan de pan en roer goed door. Leg de stukken tomaat er bovenop.
5. Voeg zout en peper naar smaak toe. Leg het deksel op de pan en laat het geheel een half uurtje pruttelen.
6. Verwijder het deksel en laat de saus nog zo'n 10 minuten indikken.
7. Maak het stoofpotje af door er nog wat oregano over te strooien en er wat feta over te verkruiden.