



## Gegratineerde courgette



Dit recept is komt uit het boek Hutspot & couscous  
Eenvoudig communiceren  
ISBN 9789086960033

### Voorgerecht: *Gegratineerde courgette*

#### Ingrediënten:

*½ courgette (in de lengte doorgesneden)*  
*5 dl water*  
*¼ ui*  
*¼ rode paprika*  
*½ el boter*  
*2 tl Provençaalse kruiden*  
*mespunt zout*  
*mespunt peper*  
*35 g geraspte kaas*

#### Gereedschappen:

*weegschaal*  
*maatbeker*  
*eetlepel*  
*theelepel*  
*mes*  
*kookpan*  
*kookwekker*  
*(groene) snijplank*  
*groentemes*  
*braadpan*  
*ovenschaaltje*  
*pannenlappen*

#### Bereiding:

1. Verwarm de oven voor op 225 graden.
2. Hol de courgette uit met een eetlepel. Bewaar het vruchtvlies.
3. Vul de kookpan met de 5 dl water.
4. Steek het gas aan. Zet de kookpan op het vuur.
5. Zet de kookwekker op 5 minuten.
6. Kook de courgette 5 minuten. Zet het gas uit.
7. Laat de courgette uitlekken.
8. Pel de ui. Snipper de ui op de (groene) plank.
9. Was de paprika. Haal de pitjes eruit.
10. Snij de paprika op de (groene) snijplank in blokjes.
11. Steek het gas aan. Zet de braadpan op het vuur.
12. Verhit de boter in de braadpan.
13. Braad het vruchtvlies van de courgette en de paprika hierin.
14. Haal de pan van het gas. Zet het gas uit.
15. Breng het mengsel op smaak met de Provençaalse kruiden en het zout en de peper.
16. Vul de courgette met het groentemengsel.
17. Strooi de kaas erover.
18. Doe de courgette in de ovenschaal.
19. Zet de ovenschaal in de oven.
20. Zet de kookwekker op 20 minuten.

Gas-  
fornuis

Oven