

Courgette pompoen

Ingrediënten:

- 1 courgette pompoen
- ½ dl. Olijfolie
- 1 el. Italiaanse kruiden
- Geraspte kaas
- Teentje knoflook

Bereidingswijze:

Verwarm de oven op 250 graden. Was de courgettes en snijdt ze in dikke plakken. Meng de olijfolie, geperste knoflookteentjes (1 of 2) en de kruiden door elkaar en schep de plakken courgette erdoor. Laat dat even marineren. Leg wat aluminiumfolie op het rooster of de bakplaat en leg de plakken erop. Verdeel de kaas over de courgette en zet het een minuut of 15 in de oven tot de plakken beetgaar zijn.

U kunt het eten als snack of als groente bij bijvoorbeeld gebakken aardappels.

Eet smakelijk!