



Courgetterolletjes



Bereidingstijd

< 30 min



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

2 courgetten
150 gram ricottakaas
1 bussel basilicum
5 centiliter olijfolie
peper

Bereidingswijze

- 1.** Was de courgettes en snijd er de uiteinden af. Versnij dan de courgettes in lange repen van een halve centimeter dik. Bestrijk de repen langs de twee kanten met olijfolie.
- 2.** Laat de grillpan heet worden op het vuur.
- 3.** Gril de courgettes langs de 2 kanten tot ze gaar zijn en mooie streepjes hebben. Dat duurt normaal 3 minuten per kant. Laat alle courgettereppen de revue passeren op de grillpan
- 4.** Leg de gare repen op keukenpapier om uit te lekken en laat ze afkoelen.
- 5.** Peper en zout de ricottakaas.
- 6.** Snij de basilicum in reepjes. Meng dan de basilicum onder de ricotta. Doe het mengsel in een spuitzakje.
- 7.** Voorzie elke courgettereep over bijna de hele lengte van een streep kaas.
- 8.** Rol de repen op en leg ze op een serveerschotel. Versier met een paar mooie basilicumblaadjes.
- 9.** Tip: de basilicum kan vervangen worden door oregano.