

Courgetteschotel (5 à 6 personen)

Boodschappenlijstje:

1250 gram ongeschilde aardappelen

700 gram courgette

200 gram jong belegen kaas

4 middelgrote eieren

1 teentje knoflook

1 dl slagroom

Boter

Zout

Peper



Wat je nodig hebt: pan, dunschiller, mes, ovenschaal, oven, snijplank, rasp, kaasschaaf, schaal, knoflookpers.

1. Schil de aardappelen en was ze.
2. Kook de aardappelen met 0.5 theelepel zout in het water in ongeveer 20 minuten net niet gaar. (zo kun je ze beter snijden)
3. Giet de aardappelen na 20 minuten af en laat ze even afkoelen.
4. Was de courgettes af en snijd het steeltje eraf.
5. Rasp de courgettes op de grove kant van de rasp.
6. Verwarm de oven voor op 175 graden Celsius.
7. Vet de ovenschaal in met boter.
8. Snijd de aardappelen in plakjes.
9. Leg een laag aardappelen in de ovenschaal, dan een laagje courgette, dan weer aardappelen en zo verder. Eindig met een laag aardappel.
10. Kluts de eieren met 1 theelepel zout en een beetje peper.
11. Maak het teentje knoflook schoon en pers deze bij de eieren en voeg ook de slagroom toe. Roer alles goed door elkaar.
12. Ga met de pepermolen 1x over de schaal met aardappelen en courgette.
13. Giet het ei/slagroom mengsel over de courgette en aardappelen in de schaal.
14. Dek het geheel af met de plakjes kaas.
15. Bak de schotel in 45 minuten gaar in de oven op 175 graden Celsius.

Tip: Deze schotel is ook lekker met een laagje tomaat, of met bruschetta kruiden.

