

GLAASJES MET TOMAAT EN COURGETTES



Ingrediënten:

4 kleine courgettes, 4 à 5 middelgrote tomaten , 4 à 5 takjes verse munt, 1 citroen
200 g kwark
3 eetlepels olijfolie, 1 eetlepel balsamicoazijn
2 teentjes look , zout, versgemalen peper

Bereiding voor 4 pers

Muntblaadjes: versnipper de muntblaadjes, maar hou er enkele apart voor de versiering.

Kwark: breng de kwark op smaak met peper en werk er de helft van de munt onder. Werk af met zout en peper.

Knoflook: pel de teentjes look en versnipper ze.

Courgettes: snij de courgettes in kleine dobbelsteentjes. Stoof de courgetteblokjes kort aan in olijfolie. Laat ze uitlekken op een vel keukenpapier en werk de blokjes daarna onder de versnipperde look. Doe het citroensap erbij en werk af met zout en peper.

Tomaten: ontvel de tomaten, verwijder de zaadjes en snij het vruchtvlees in dobbelsteentjes.

Vermeng 2 eetlepels olijfolie met de balsamicoazijn en breng op smaak met zout en peper.

Giet deze vinaigrette over de tomaten en roer voorzichtig.

Glaasjes; Verdeel de tomaten over de glaasjes en schep er de muntkwark bovenop.

Verdeel de courgettebereiding ook over de glaasjes.

Versier met de apart gehouden muntblaadjes. Dien goed koel op.



GRATIN VAN COURGETTES MET GEROOKTE ZALM

Ingrediënten:

5 mooie courgettes, 2 tomaten, 1 pak gerookte zalm in blokjes, 1 witte ui, 2 eetlepels gemalen kaas
zout, versgemalen peper, 1/2 bosje platte peterselie, 1 teen look, 1 takje tijm
1 eetlepel olijfolie

Bereiding voor 4 pers

Courgettes: snij ze in dunne ringen (schil ze niet). Doe de **courgetteringen** in licht gezouten water en laat 2 tot 3 minuten koken. Laat ze uitlekken en doe ze bij de fijn gehakte look en peterselie.

Tomaten: ontvel de tomaten, verwijder de zaadjes en snij het vruchtvlees in kleine blokjes. Stoof de versnipperde ui 5 min en voeg de tomaten en de tijm erbij, peper en zout en stoof alles al roerend 15 minuten. Haal de tijm eruit en prak de tomaat tot een soort coulis.

Ovenschotel : oven voorverwarmen 210°. Leg een laag van de courgettes in een ovenschotel. Giet de coulis van tomaten erover en strooi er de zalm over. Herhaal die handeling en eindig met een laag courgettes.

Bestrooi met de kaas en zet de schotel 20 tot 25 minuten in de oven.



GAZPACHO VAN COURGETTES MET BOURSIN

Ingrediënten:

2 courgettes, 1 ui,
kaas 40gr van het type Boursin met look, en tuinkruiden
1 eetlepel olijfolie, bieslook, peper en zout

Bereiding voor 2 pers

Courgettes: snij de courgettes in dunne schijfjes.

Kaas en ui: : warm de olijfolie op, laat de gehakte ui gedurende 5 minuten slinken en roer regelmatig. Snij de Boursin in stukjes en doe ze in de pan.

Koken: dompel de ingrediënten onder in water en laat ze gedurende één à twee minuten koken.

Mixen: mix de soep met twee of drie ijsblokjes, tot ze goed romig is.

Koud: Stop de soep vier uur in de koelkast of 30 minuten in de diepvries.

Hak het bieslook fijn bij het serveren, verdeel de soep over de borden en strooi er het bieslook over.



PIZZA MET COURGETTES EN CAMEMBERT

Ingrediënten:

2 grote courgettes, 1 eetlepel olijfolie
1 rijpe camembert
2 eetlepels kleine ontpitte zwarte olijven
versgemalen peper
pizzadeeg (dr.oetker)

Bereiding voor 4 pers

Deeg: maak het pizzadeeg klaar (dr.oetker). Verwarm de oven voor op 240°C.

Courgettes: was de courgettes, droog ze en snij ze in schijfjes. Verhit de olijfolie in een pan en stook de courgettes 5 tot 10 minuten. Bestrooi ze alleen met peper, **niet** met zout.

Leg het pizzadeeg in een ingevette vorm of op een bakplaat. Vul de pizza met de courgettes tot 1 cm van de rand.

Camembert: Snij de korst van de camembert, snij de kaas in kleine stukjes en verdeel over de courgettes.

Oven: zet de pizza 20 minuten in de oven. Haal de pizza uit de oven. Verdeel er de olijven over en zet nog eens 5 minuten in de oven.

Dien heet op.