

Dit recept bevat per persoon:



1 portie



1 portie



2 pers.

## Courgettepasta met pesto en mozzarella

Zo maak je het klaar

Maak een pesto van de basilicum, Parmezaanse kaas, 1 el olie en peper naar smaak in een blender en maak er een gladde massa van.

Snijd met behulp van een mandoline of een spirelli de courgette tot spaghetti-reepjes.

Rooster de cherrytomaatjes met wat olie in de oven en bak met een klein beetje olie de ui en knoflook in een pan tot ze glazig zijn.

Voeg de courgettespaghetti en de pesto erbij en bak al roerende nog 1-2 minuten totdat de courgette zacht genoeg is. Verdeel de courgette over twee borden en daarboven op de geroosterde tomaatjes en een paar plakjes mozzarella.

Dit heb je nodig

1 ui, fijngesneden  
1 teentje knoflook, geperst  
1 courgette  
12 cherrytomaatjes  
125 g mozzarella  
1 bosje basilicum  
50 g Parmezaanse kaas  
2 el olie  
peper



Dit recept bevat per persoon:



1 portie



½ portie



2 pers.

## Groente-ovenshotel met hüttenkäse

Zo maak je het klaar

Snijd de groenten tot gelijke stukken, breng ze met kruiden op smaak en bak het geheel even in een wok met ½ eetlepel olie.

Doe dit alles in een ingevette ovenschaal (met ½ eetlepel olie). Voeg de hüttenkäse toe en zet dat 15 min op in een oven van 200°C.

Dit heb je nodig

1 dikke prei,  
1 rijpe vleestomaat  
1 bakje champignons  
200 g hüttenkäse  
1 el olie  
paprika-, kerrie-,  
knoflookpoeder  
Provençaalse kruiden

