



De Kazerie
Van der Hooplaan 176
1185 GK Amstelveen
020-3411231
info@dekazerie.nl
www.dekazerie.nl

Courgetteschotel met Doruvel

Ingrediënten:

200 gram Doruvel
2 courgettes
400 gram gehakt
600 gram tomaten
2 uien
1 blikje tomatenpuree (140 gram)
bekertje creme fraiche
(125ml)
Italiaanse kruiden
Zout
Peper
2 teentjes knoflook
Lekker met rijst of pasta.

Bereiding:

- De oven voorverwarmen op 220 graden.
- De Doruvel - zonder korst - in stukjes snijden en de courgette in plakjes snijden.
- Tomaten ontvellen en in plakjes snijden, de ui grof snijden en de olie verhitten in de koekenpan.
- Bak hierin de ui, het gehakt en de courgette 10 minuten en pers de knoflook erbij.
- Doe dit mengsel in een ovenschaal.
- Roer er de tomaat, de tomatenpuree, 150 gram Doruvel en creme fraiche door.
- Breng op smaak met peper, zout en Italiaanse kruiden.
- Laat de ovenschotel in 20 minuten gaar worden.
- Strooi ondertussen na 15 minuten de overgebleven Doruvel over de ovenschotel en laat de laatste 5 minuten goudbruin worden.

Tip: Lekker met rijst of pasta.