



KOKEN MET EEN BUDGET

Varkensoesters met tapenade en mozzarella

HOOFDGERECHT

🕒 50 minuten

2 personen

DIT HEB JE NODIG:

- 🛒 2 varkensoesters
- 🛒 50 gram olijventapenade
- 🛒 50 gram mozzarella (in dunne plakken)
- 🛒 4 plakken rauwe hammen
- 🛒 0.5 courgette (in plakken van ca. 2 cm)
- 🛒 125 gram cherry-/kerstomaatjes (ingekruist)
- 🛒 1.5 eetlepels olijfolie
- 🛒 1 teentje knoflook (fijnggehakt)
- 🛒 0.5 eetlepel verse Italiaanse kruiden (fijnggehakt) of
- 🛒 0.5 eetlepel verse Provençaalse kruiden (fijnggehakt)
- 🛒 200 gram tagliatelle

MATERIAAL: ovenschaal of braadslede

ZO MAAK JE HET:

1. Verwarm de oven voor op 170°C.
2. Halveer de varkensoesters horizontaal.
3. Bestrijk de helften met de tapenade en leg de mozzarella erop.
4. Leg de helften weer op elkaar en wikkel het vlees in de rauwe ham.
5. Leg de pakketjes naast elkaar in een ovenschaal of braadslede.
6. Leg de plakken courgette met de tomaatjes erbij of schep ze in een aparte schaal.
7. Bestrooi met de kruiden.
8. Meng de olijfolie met de knoflook en besprenkel de groenten en het vlees ermee.
9. Zet beide circa 25 minuten in het midden van de oven.
10. Schakel de oven uit en laat nog 10 minuten staan.
11. Kook intussen de tagliatelle.
12. Schep de courgette en tomaatjes door de tagliatelle en leg het vlees erop.

TIP: In plaats van varkensoesters zijn ribkarbonades die je insnijdt tot een envelopje of naturel schnitzels ook lekker. Vervang de olijventapenade door rode of groene pesto.



Bron: boodschappen.nl