



Italiaans, maar geen pasta!

Courgette gratin met tomaat en olijven

Gratin di zucchini con pomodoro e olive

2 PERSONEN

🕒 35 minuten

DIT HEB JE NODIG

- ✓ 1 courgette (ongeschild, in lange dunne plakken)
- ✓ 3 el olijfolie
- ✓ 65 g zwarte olijven (in plakjes, zonder pitten)
- ✓ 65 g gedroogde tomaten op olie
- ✓ 125 g mozzarella (in dunne plakjes)
- ✓ 40 g rucola

MATERIAAL: grillpan, ovenschaal

ZO MAAK JE HET

1. Verwarm de oven voor op 200°C.
2. Bestrijk de courgetteplakken met olijfolie en rooster ze kort in een grillpan.
3. Leg een dunne laag courgette in een ovenschaal met een tweede laag kruislings daarop.
4. Verdeel daarover een laagje olijvenplakjes, tomatenreepjes, mozzarellaplakjes en versgemalen peper.
5. Vorm weer een laagje courgette en ga door tot alles op is, de bovenste laag is dan weer mozzarella.
6. Sprenkel de rest van de olijfolie erover en zet de gratin 20 minuten in de oven.
7. Serveer deze in vierkanten met een pluk rucola erop.

TIP: Vervang de mozzarella eens door kruidenroomkaas.

BRON: [boodschappen.nl](https://www.boodschappen.nl)

