



Italiaans, maar geen pasta!

Scarpaccia met courgette en rode ui

Scarpaccia con zucchine e cipolle rosse

2 PERSONEN

🕒 65 minuten

DIT HEB JE NODIG

- ✓ 2 courgettes
- ✓ 1 rode ui
- ✓ 1½ tl zout
- ✓ 1 tl gedroogde oregano
- ✓ ½ el gedroogde gist
- ✓ 2 tenen knoflook (geraspt)
- ✓ 150 g bloem
- ✓ 40 g maismeel
- ✓ 1 el olijfolie

MATERIAAL: mandoline, bakplaat met bakpapier

ZO MAAK JE HET

1. Snijd de courgette en de rode ui in flinterdunne plakken op een mandoline of met een vlijmscherp mes.
2. Doe de groenteplakjes in een vergiet en bestrooi met een redelijke hoeveelheid zout.
3. Masseer alles goed in en zet het vergiet boven een lege kom.
4. Laat ten minste 20 minuten staan tot het vocht uit de groentes begint te lekken.
5. Kneed alles goed door elkaar en knijp zoveel mogelijk vocht uit de plakjes.
6. Bewaar het vocht!
7. Mix door het groentevocht de bloem, het maismeel, de geraspte knoflook, zwarte peper, de gedroogde oregano en het gist tot er een stevig beslag ontstaat.
8. Voeg nu de uitgeknepen plakjes groente en de olijfolie toe en roer alles goed door elkaar heen.
9. Verdeel het mengsel over een bakplaat met bakpapier en bak 40 minuten in de oven op 170 graden Celsius of tot de scarpaccia goudbruin is.
10. Haal uit de oven en bestrooi met grof zeezout.
11. Serveer de scarpaccia op kamertemperatuur.

BRON: culy.nl

