



Gevulde courgette met geitenkaas

2 PERSONEN - lunchgerecht

⌚ 30 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🥒 2 courgettes
- 🧀 200 g geitenkaas
- 🍯 4 tl honing
- 🌿 2 tl tijm
- 🌰 10 walnoten
- 🍅 16 gedroogde tomaatjes

MATERIAAL: bakplaat met bakpapier of ovenschaal

ZO MAAK JE HET:

1. Verwarm de oven op 180°C.
2. Halveer de courgettes in de lengte en schep met een lepeltje het vruchtvlees uit de courgette.
3. Brokkel in beide helften van de courgette geitenkaas.
4. Strooi hierover tijm en verdeel de honing er overheen.
5. Snijd de gedroogde tomaat in kleine stukjes.
6. Breek de walnoten en verdeel dit samen met de stukjes gedroogde tomaat over de geitenkaas heen.
7. Druppel er eventueel nog een beetje olijfolie over.
8. Bak de courgettes af in ongeveer 20 minuten.

BRON: leukerecepten.nl

