

GEVULDE COURGETTES IN DE OVEN

- 6 tomaten
- 4 courgettes
- 200 gr mozzarella
- 1 rode ui
- 3 tenen knoflook
- 50 gr basilicum
- 50 gr peterselie
- 250 gr ricotta
- passata
- schijfje citroen
- 50 gr Parmezaanse kaas

GEVULDE COURGETTES IN DE OVEN



— VIVIANE SCHOOFS

Viviane woont al sinds 1962 in de wijk. Ze is een vaste waarde in de keuken van Nomadland, een trouwe figuur op LABIOMISTA en een actieve vrijwilliger tijdens vele buurtinitiatieven. Een werkpaard in hart en nieren. Zo kom je nog voor de vogels de dag influiten Viviane tegen op de fiets in de buurt, met de lieve lach op weg naar het werk, bezorgd en zorgend voor iedereen.



“IK HOU VAN KOKEN. IK KAN ER EEN HELE DAG MEE BEZIG ZIJN. DE LIEFDE VOOR KOKEN EN BAKKEN ZIT IN ONZE GENEN. RECEPTEN VERBINDEN, VERSE CONFITUREN VULLEN BIJ ONS DE KASTEN EN MIJN ZOON PHILIPPE BEZORGT JE MET **IL MERLO** ‘IN VOGELVLUCHT EEN HEERLIJKE PIZZA’. DIT RECEPT IS VAN MIJN NICHTJE. IK HEB HET ZELF UITGEPROBEERD EN HET IS SUPER LEKKER.”

Begin met het maken van de Napolitaanse saus. Snipper een ui en twee teentjes knoflook fijn en bak ze in olijfolie tot ze goudbruin zijn. Voeg vervolgens een fles passata en een scheutje rode wijn toe, samen met peper en zout. Laat de saus sudderen tot deze dik is en het overtollige vocht is verdampt.

Snijd de courgette in dunne plakjes in de lengte met behulp van een mandoline. Leg de plakjes op een schone keukenhanddoek en bestrooi ze met zout om het vocht eruit te trekken.

Voor de vulling meng je ricotta met Parmezaanse kaas, verse fijngesneden basilicum en peterselie, citroenzeste (niet te veel), peper en zout. Zorg ervoor dat de ricotta goed op smaak is.

Vul de plakjes courgette met het ricotta-mengsel en leg ze in een ovenschaal. Bedek ze met de Napolitaanse saus en bak ze ongeveer 20 minuten in de oven onder aluminiumfolie.

Verwijder de folie na 20 minuten. Prik met een vork om te kijken of ze klaar zijn. De courgettes mogen nog wat knapperig zijn. Bestrooi de courgettes met extra Parmezaanse kaas en mozzarella. Zet de ovenschaal nog even onder de grill tot de kaas goudbruin en knapperig is. Genieten maar!

Smakelijk!