

Gegrilde courgette

met ricotta crème

Menugang
Voorgerecht

Aantal personen
4 personen

Bereidingstijd
10 minuten

Benodigdheden
Kookplaat

Ingrediënten

- 1 st. Courgette
- 250 gr. Ricotta
- 20 gr. Geraspte Parmezaanse kaas
- ½ st. Citroen, sap
- 2 el. Olijfolie
- 2 el. Pompoenpitten
- ½ tl. Ras al hanout
- 2 takjes munt
- Peper en zout naar smaak

Bereidingswijze

1. Verhit een grillplaat/pan droog voor op vermogensstand 8.
2. Snijd de courgette in dunne plakken van ca. 5 mm. dun en besprenkel ze met een beetje olijfolie.
3. Maak de crème door de ricotta, de geraspte Parmezaanse kaas, de citroenrasp en het sap, de olijfolie en peper en zout naar smaak te mengen in een maalbeker. Zet tot gebruik apart.
4. Rooster de pompoenpitten tot lichtbruin in een pan met een heel klein scheutje olie. Breng op smaak met de ras al hanout.
5. Grill de courgette plakken op de voorverwarmde grillplaat en schik de gegrilde courgette mooi op een bord.
6. Verdeel de ricotta crème, munt en de pompoenpitjes overheen en besprenkel met nog een beetje olijfolie.