

Courgette rolletjes met pesto giallo van Biagi

Altijd leuk als er spontaan vrienden of familie op visite komt, maar wat als je niets in huis hebt? Deze hapjes zet je zo op tafel en zien er ook nog een super leuk uit! Je kunt natuurlijk elke bruschetta of pesto van Biagi gebruiken, maar wij gingen deze keer voor de gele pesto met kerrie en pompoen.

Menugang: Voorgerecht

Type gerecht: Vegetarisch

Aantal personen: 6

Bereidingstijd: 30 minuten

Altijd leuk als er spontaan vrienden of familie op visite komt, maar wat als je niets in huis hebt? Deze hapjes zet je zo op tafel en zien er ook nog een super leuk uit! Je kunt natuurlijk elke bruschetta of pesto van Biagi gebruiken, maar wij gingen deze keer voor de gele pesto met kerrie en pompoen.

Bereidwijze

1. Was de courgettes en snijd ze over de lengte in plakken met een kaasschaaf van ongeveer 1/2 cm dik. Bestrijk ze licht met Betis bakolie en grill ze aan beide kanten.
2. Rooster in een ander pan wat pijnboompitten of cashewnoten en snijd de La Tur kaas in langwerpige blokjes.
3. Bestrijk de gegrilde courgette met een lepeltje pesto giallo.
4. Leg aan het begin de van de rol en reepje la tur kaas en rol de courgette op tot een rolletje.
5. Garneer met pijnboompitjes of cashewnoten, munt en een scheutje olijfolie. Server direct.

Ingrediënten

- Courgette
- Betis bakolijfolie
- Zachte kaas
- Pesto giallo
- Pijnboompitten of cashewnoten
- Munt
- Sicilië Novello

accessoires