

Courgetti met pesto en hartige koekjes

Deze gezonde en makkelijke maaltijd zet je zo op tafel.

Hij zit vol groenten, smaken en door de lekkere croutons ook veel bite. Wil je er een hoofdgerecht van maken? Serveer er dan een stukje vis bij.

Succes gegarandeerd!

Menugang:	Salades
Type gerecht:	Vegetarisch
Aantal personen:	2
Bereidingstijd:	30 minuten

Deze gezonde en makkelijke maaltijd zet je zo op tafel.

Hij zit vol groenten, smaken en door de lekkere croutons ook veel bite. Wil je er een hoofdgerecht van maken? Serveer er dan een stukje vis bij.

Succes gegarandeerd!

Bereidwijze

1. Verwarm de oven voor op 200 °C en leg de halve kerstomaatjes op een bakplaat met bakpapier. Bestrooi met 1 eetlepel Betis olijfolie, zout en peper en meng door elkaar. Rooster 20 tot 25 minuten in de oven en draai de tomaatjes halverwege een keer om.
2. Maak courgettespaghetti met een spirelli of met de hand.
3. Verwarm 1 eetlepel Betis bakolie op middelhoog vuur in een hapspan met anti-aanbaklaag. Voeg de plakjes knoflook toe en bak deze kort zodat de knoflook zijn smaak aan de olie kan geven. Voeg de courgettespaghetti toe en roer deze goed door de olie en de knoflook. Zet daarna het vuur uit of heel zacht. De restwarmte in de pan zorgt er voor dat de courgette verder gaart maar niet zacht word. Hij mag namelijk best wat bite hebben.
4. Als de courgette gaar is, meng dan met de pesto, en eventueel zout en peper. Leg de spaghetti op borden, samen met de geroosterde tomaten, stukjes mozzarella, wat basilicumblaadjes en verkruimel de hartige koekjes er over.
5. Serveer direct

Ingrediënten

- 1 klein bakje kerstomaatjes
- 1 middelgrote courgette
- 1 grote teen knoflook
- 2 eetlepels basilicumpesto
- Hartige koekjes met tomaat, pesto of venkel
- Betis bakolijfolie
- Verse basilicum
- Zout en peper

accessoires

- Spirelli