



Courgettebroodjes met ROUGETTE

25 minuten
simpel

1 courgette

1 eetlepel olie

zout en peper

4 sneetjes (ongeveer 80 g elk)
boerenbrood

360g ROUGETTE

8 stengels basilicum

6 el groene pesto

Balsamico crème

grove peper



Bereiding:

Genieten in een handomdraai

1. Reinig en was de courgette en snijd deze in de lengte met een dunschiller. Verhit de olie in een grillpan. Bak de courgetteplakken aan elke kant 1-2 minuten. Breng op smaak met zout en peper. Haal uit de pan en laat ze afdruppen op keukenpapier.

2. Rooster de sneetjes brood in hete olie tot ze goudbruin zijn aan elke kant. Snij de ROUGETTE in plakjes. Was de basilicum, schud droog en pluk de bladeren van de steeltjes. Bestrijk de sneetjes brood met pesto. Top met courgette, plakjes kaas en basilicumblaadjes. Besprenkel met een beetje Balsamico crème en bestrooi met de grove peper.