


A close-up photograph of several courgette roll-ups on a white plate. Each roll-up is made of a thin slice of courgette, rolled around a filling of ricotta cheese and pesto, and secured with a wooden skewer. The roll-ups are garnished with a drizzle of olive oil and a sprinkle of black pepper, giving them a slightly charred appearance.

Courgette rolletjes tapas

 Bereiden in: pan / grill pan

 Voorbereiding: 15 min.

 Bereiding: 0 min.

Recept voor 4 personen

Ingredienten

- 1 courgette
- 250 gr ricotta
- 3 eetlepels pijnboompitten
- Zout en peper
- 1 eetlepel pesto
- Klein scheutje olijfolie
- Prikkertjes

Voedingswaarde

•

A photograph showing several courgette roll-ups on a white plate. Each roll-up is made of a thin slice of courgette rolled around a filling of ricotta cheese and pesto, secured with a wooden skewer. The roll-ups are garnished with a drizzle of olive oil and a sprinkle of browned breadcrumbs.

Courgette rolletjes tapas

Bereiding

- 1 Rooster de pijnboompitten in een pannetje in 2 minuten goudbruin.
- 2 Meng ze samen met de pesto door de ricotta.
- 3 Snijd de courgette in de lengte in dunne plakken.
- 4 Bestrooi ze met peper en zout.
- 5 Verhit de olijfolie olie in een (grill)pan en bak ze aan beide kanten een minuut. Laat ze uitlekken op een keukenpapiertje.
- 6 Besmeer een kant met het ricotta mengsel en rol ze voorzichtig op en steek ze vast met een prikkertje.

Serveer ze direct of bewaar ze in de koelkast.

Voor meer recepten ga naar:

www.sameneenkoekopen.nl/recepten