



Gevulde courgette Italiaans

Hoeveelheid: 4 PRS

Ingrediënt

	Aantal	Eenh.
courget heel (i)	0,28	KG
olijven zwart zp gesneden (i)	224,00	G
ansjovis (i)	28,00	G
panko (i)	72,00	G
knoflook (i)	2,80	G
thijm vers (i)	0,40	G
rozemarijn vers (i)	0,40	G
peper (i)	0,40	G
zout (i)	0,40	G
olijfolie sansa (i)	2,80	ML

Bereidingswijze

1. Snij de courgette in de lengte doormidden en hol deze uit.
2. Snij het vruchtvlees, de olijven en de ansjovisfilets fijn.
3. Meng dit met de knoflook, olijfolie en de kruiden en breng het geheel op smaak.
3. Vul hiermee de courgette en doe dan de panko hierover heen. 4. Zet dit ongeveer 15 minuten in een voorverwarmde oven van 180 C



Nederlandse Vereniging van
Erkende Partycaterers