

RECEPT COURGETTE

Plaattaart met courgette en ricotta

Benodigheden

1 rol vers bladerdeeg

250 gr ricotta

2 courgettes

(groene en gele bijv.)

Rasp van 1 citroen

Handje verse basilicum

Handje verse bieslook

1 teentje knoflook

Peper en zout

Olijfolie



Bron: uit Paulines keuken

Aan de slag

Stap 1: Verwarm de oven voor op 200 graden Celsius (boven- en onderwarmte).

Stap 2: Snijd de courgettes in dunne plakken met behulp van een kaasschaaf of mandoline. Doe ze in een kom, voeg een scheutje olijfolie en wat peper en zout toe en laat het even staan.

Stap 3: Hak de groene kruiden en de knoflook fijn. Meng dit door de ricotta. Voeg de zeste van 1 citroen toe (alleen het gele gedeelte van de schil) en breng de ricotta op smaak met peper en zout.

Stap 4: Rol het bladerdeeg uit. Maak met een mes een lichte inkeping op ongeveer 1 cm vanaf de rand. Let op, snijd het deeg niet helemaal door. Dit zorgt ervoor dat de randjes opbollen. Prik met een vork gaatjes in het deeg.

Stap 5: Besmeer de plaattaart met de kruidenricotta. Verdeel hierover de plakjes courgette. Je hoeft ze niet allemaal plat neer te leggen, een beetje draperen is ook leuk.

Stap 6: Bak de plaattaart met courgette in ongeveer 20 – 25 minuten goudbruin in de voorverwarmde oven.

Garneer de plaattaart met wat verse kruiden en serveer meteen. Of bewaar hem tot gebruik in de koelkast, want ook koud is deze plaattaart heel lekker.