



Courgetter

Opskrift af V-ZUG Ltd



Tilberedning	30 Min.
Tilberedningstid	15 Min.
Portioner	4
Apparat	CombiSteamer V6000 PowerSteam fra 2022

med ricottafyld

Courgetter

- 2 tomater (ca. 300 g), i tynde skiver
- en smule salt
- en smule peber
- en smule olivenolie
- 3 courgetter (ca. 1 kg), halveret og udhulet, det hele stillet klar

Fyld

- udhulet courgettekød, groft hakket
- 100 g tørrede tomater i olie, dryppet af, i strimler
- 100 g sorte oliven, uden sten
- 1 hvidløgsfed, presset
- 3 kviste glatbladet persille, hakket
- 3 kviste basilikum, hakket
- 250 g ricotta
- en smule salt
- en smule peber
- 1 æg, udslået
- 50 g revet parmesan

Courgetter





Fordel tomatskiver i porcelænsformen, drys en smule salt og peber på, og hæld nogle dråber olivenolie over. Anbring courgette-halvdelen oven på tomaterne med åbningen opad.

Fyld

Bland alle ingredienser godt sammen med ricotta i en skål, og smag til med salt og peber. Rør ægget i.

Fordel fyldet i courgette-halvdelen, og tryk det en smule fast. Drys parmesan over.

Bagning

Bag courgetterne på et glasfad på den midterste hylde med power varmluft med damp ved 230 °C i 15 minutter.

Tilberedelsestrin

PowerVarmluft med damp 230°C i 15 Min.

Tilbehør

Ovnfast glasfad

Porcelænsfad med ca. 2 l volumen

Yderligere oplysninger

Oprettet den

05.09.2023

