

COURGETTEPUREE MET MUNT



Vorbereiding : 15 min - **Rusttijd :** - - **Koken :** 25 min - **Materiaal :** -

Ingrediënten : 4 personen

- 4 middelgrote courgettes - 120 g roomkaas - 4 eetl. fijngehakte munt - 1 eetl. citroensap - 4
-seizoenenpeper - Fijn zout

1. De courgettes wassen, schillen en in stukken snijden. Doe een liter water in het reservoir van de stoomkoker. Leg de courgettes in de stoomschaal, leg het deksel erop en laat 20-25 min. op 100°C stomen. Lang laten uitlekken.

2. Mix de courgettes met de roomkaas, zout, peper en citroensap. De munt toevoegen en goed doorroeren. Op laag vuur 5 min. verwarmen en goed warm opdienen.

Tip van de chef :

Kan koud gegeven worden bij de borrel als dip met rauwe groentestaafjes.