

# GEVULDE COURGETTES



---

**Vorbereitung :** 15 min - **Rusttijd :** - - **Koken :** 30 min - **Material :** -

---

## **Ingrediënten :** 4

- 4 middelgrote courgettes - 50 g gerookt spek - 2 el olijfolie - 2 el Parmezaanse kaas - zout, peper - 300 g varkensgehakt - 1 kleine ui - 1 ei - 20 g boter

---

1. Was de courgettes en snijd ze in de lengterichting in tweeën. Maak er kruisvormige inkepingen in en zet ze ongeveer 10 min. in de oven (of 10 min. in de magnetron onder folie).

2. Hak in de kom met het metalen mes eerst de ui en dan de spekblokjes. Voeg het varkensgehakt, een eetlepel Parmezaanse kaas, het ei toe en druk 5 keer op Pulse.

3. Laat 2 eetlepels olie warm worden in de koekenpan en laat de farce in ongeveer 5 min. op matig vuur gaar worden.

4. Presenteer de gegratineerde courgettes op een serveerschaal. Heet opdienen.