



SAPIDUM
kookworkshops
THERMOMIX

Carine Vogelaere - Thermomix advisor

0474/69 45 63

cuisine.de.carine@gmail.com

f Cuisine de Carine - Sapidum kookworkshops

🌐 www.sapidum-kookworkshops.be

Gratin van courgette en geitenkaas

Lunch

🍴 4 porties

INGREDIËNTEN

- 2 courgette (+/- 750gr)
- 100gr sjalot of ui
- 2 teentjes look
- 20gr olijfolie
- 2 eieren (M)
- 250gr volle room
- 30gr witte wijn
- 150gr geitenkaas (buche)
- zwarte peper, zout
- nootmuskaat
- verse basilicum
- 100gr geraspte Emmental kaas

BEREIDING

1. Breng in de mengbeker 2 teentjes look (in helft gesneden, ontkiemd) + 100gr ui (in helft gesneden) en hak: **5 sec / std 5**
Spatel alles naar beneden en voeg 20gr olijfolie toe en sauteer:
4 min / 120°C / std 1
2. Verwarm de oven voor op 200°C.
3. Snij de courgetten in schijfjes van 3mm dik, gebruik hiervoor best een mandoline.
Voeg deze toe in de mengbeker met een beetje zout en de witte wijn en kook:
10 min / 100°C / linksdraaiend / , zonder maatbekertje
4. Giet het vocht af door middel van het stoommandje.
5. Voeg 250gr volle room, 2 eieren, peper, nootmuskaat en 10 geciseleerde basilicumblaadjes toe en meng:
3 min / linksdraaiend / std 1
6. Verdeel over 4 vuurvaste schaalpjes. Eventueel bijkruiden met peper, zout en nootmuskaat. Verdeel er de geitenkaas over en de geraspte Emmental kaas.
7. Bak ze in de voorverwarmde oven gedurende 30 min tot goudbruin.

SAPIDUM!!

TIP

Lekker met houthakkersbrood of Mediterraans stokbrood (met olijven en zongedroogde tomaatjes).