

De Schoolkok

Gegrilde Courgette



Ingrediënten voor 4 personen:

- 2 courgette
- olijfolie
- peper en zout



Materiaal: schilmes of koksme, grillpan of koekenpan, keukenkwastje, keukenrol, keukentang of 2 vorken, klein kommetje, snijplank, serveerkom



	Was de courgette en maak hem droog met stukje keukenrol.
	Snij de courgette met de klauw-methode in plakken van ½ cm.
	Verwarm de grillpan op de kookplaat.
	Doe een scheut olijfolie in het kleine kommetje.
	Leg de eerste portie plakken courgette in de grillpan.
	Besmeer de plakken courgette met een beetje olijfolie met het keukenkwastje.
	Draai na twee minuten de plakken courgette om met de keukentang of gebruik twee vorken om ze om te draaien.
	Besmeer ook de andere kant van de courgette met olijfolie en bak de plakken nog twee minuten.
	Haal de plakken uit de pan en doe ze in de serveerschaal.
	Bak de volgende portie courgetteplakken en ga door tot alle courgette gebakken is.
	Doe een scheutje olijfolie en wat peper en zout over de plakken courgette en schep goed door.

Tip: Je kunt de courgette warm of koud eten!

