

# Courgetteschotel

## Wat heb je nodig

500 gram aardappelen  
1 courgette  
2 tomaten  
3 eieren  
250 ml melk  
boter om in te vetten

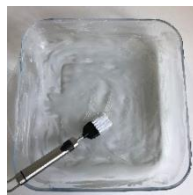
1½ theelepel Italiaanse kruiden  
50 gram geraspte kaas  
1 mespuntje zout  
1 snufje peper  
100 ml water



Was de courgette en snijd de uiteinden eraf.  
Snijd de courgette in dunne plakjes.  
Was de tomaten en snijd ze in plakjes.



Schil en was de aardappelen.  
Snijd de aardappelen in plakjes en doe ze in een pan.  
Doe het water en het zout erbij.



Zet de pan op de kookplaat, op de middelste stand.  
Als het kookt, op de laagste stand zetten en 8 minuten laten koken.  
Vet een ovenschaal in en zet de oven op 200 graden.



Leg de plakjes courgette in de ovenschaal.  
Verdeel ze over de hele bodem.  
Leg de plakjes tomaat er bovenop.



Breek de eieren in een kopje en doe ze in een mengbeker.  
Doe de peper, de kruiden en de melk erbij.  
Klop met een garde alles door elkaar.



Giet de aardappelplakjes af in een vergiet.  
Laat ze even uitlekken.  
Verdeel de aardappelplakjes over de tomaat in de ovenschaal.



Giet het eimengsel over de aardappelen.  
Strooi de geraspte kaas erover.  
Zet de ovenschaal in de oven en bak in 40 minuten gaar.