

# Courgetteschotel met rauwe ham

## Wat heb je nodig

500 gram aardappelen  
1 courgette  
2 tomaten  
3 eieren  
200 ml slagroom  
boter om in te vetten

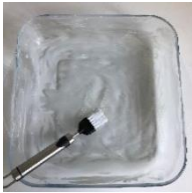
1½ theelepel Italiaanse kruiden  
50 gram geraspte kaas  
50 gram rauwe ham  
1 mespuntje zout  
1 snufje peper  
100 ml water



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 en snijd ze in plakjes.  
Doe ze in een pan met het water en het zout.  
Zet de pan op de kookplaat, op de middelste stand.  
Als het kookt, op de laagste stand zetten en 8 minuten laten koken.



Snijd de rauwe ham in kleine stukjes.  
Vet een ovenschaal in.  
Zet de oven op 200 graden.



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.



Doe de stukjes rauwe ham in de ovenschaal.  
Leg de plakjes courgette bovenop de ham.  
Verdeel de plakjes tomaat op de courgette.



Giet de aardappelplakjes af in een vergiet en laat even uitlekken.  
Verdeel de aardappelplakjes over de tomaat in de ovenschaal.  
Giet het eimengsel over de aardappelen.



Strooi de geraspte kaas over de aardappelen.  
Zet de ovenschaal in de oven  
Bak de courgetteschotel in 40 minuten gaar.