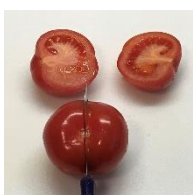


# Courgette schotel mozzarella

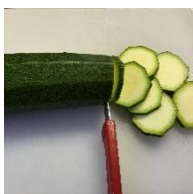
## Wat heb je nodig

250 gram aardappelschijfjes (voorgekookt)  
1 courgette  
4 tomaten  
200 gram mozzarella  
25 gram Parmezaanse kaas

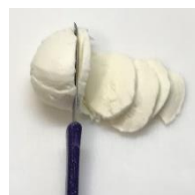
1 eetlepel groene pesto  
2 eetlepels olie  
1 snufje peper  
1 snufje zout  
olie om in te vetten



Zet de oven op 200 graden.  
Vet een ovenschaal in.  
Was de tomaten en dep ze droog met keukenpapier.  
Snijd de tomaten door de helft.



Was de courgette en dep hem droog met keukenpapier.  
Leg de courgette op een snijplank.  
Snijd de uiteinden eraf.  
Snij de courgette in dunne plakjes.



Giet de mozzarella in een zeef en laat even uitlekken.  
Leg de mozzarella op een snijplank.  
Snijd de mozzarella in dunne plakjes.  
Rasp de Parmezaanse kaas op de fijne rasp.



Leg de plakjes courgette in de ovenschaal.  
Zorg dat de hele bodem bedekt is.  
Leg de aardappelschijfjes er bovenop.



Leg de tomaten op de aardappelschijfjes.  
Strooi er peper en zout over.  
Leg de plakjes mozzarella er bovenop.



Doe de olie, Parmezaanse kaas en de pesto in een pan.  
Zet de pan op de kookplaat, op een lage stand.  
Verwarm het al roerend, tot de kaas gesmolten is.  
Het mag niet koken.



Verdeel het mengsel over de mozzarella.  
Zet de ovenschaal in de oven.  
Bak het in 20 minuten gaar.  
Lekker met een groene slade.