

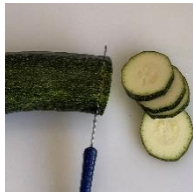
Courgette ovenschotel

Wat heb je nodig

1 courgette	2 eetlepels pesto
400 gram aardappelen	1 eetlepel pijnboompitten
125 gram champignons	20 gram geraspte kaas
1 kleine rode ui	1 snufje peper
1 ei	1 snufje zout
150 gram ricotta	1 eetlepel olie
20 ml melk	olie om in te vetten



Schil en was de aardappelen en snijd ze in plakjes.
Doe ze in een pan met 100 ml water en het zout.
Zet de pan op de kookplaat, op de middelste stand.
Breng ze aan de kook, laat ze 8 minuten koken en giet ze af.



Zet de oven op 180 graden.
Pel de ui en snijd hem in kleine stukjes.
Was de courgette en dep hem droog met keukenpapier.
Snijd de courgette in dunne plakjes.



Maak de champignons schoon en haal de steeltjes eraf.
Snijd de champignons in plakjes.
Doe de olie in de hapjespan en zet hem op de kookplaat.
Laat de olie warm worden op de middelste stand.



Doe de ui in de hapjespan en bak al omscheppend 2 minuten.
Doe de courgette en de champignons ook in de hapjespan.
Bak het 5 minuten en zet de kookplaat op de laagste stand.
Doe de schijfjes aardappel er ook bij en roer alles door elkaar.



Breek het ei in een kopje en doe het in een mengkom.
Doe de ricotta en de melk erbij.
Doe de pesto en de peper er ook bij.
Klop alles goed door elkaar met een garde.



Vet een ovenschaal in.
Doe het aardappel courgette mengsel in de ovenschaal.
Verdeel het goed over de hele schaal.



Giet het ricotta mengsel over de ovenschotel.
Strooi de kaas en de pijnboompitten er overheen.
Zet de ovenschaal in de oven.
Bak het gerecht ongeveer 30 minuten, tot het gaar is.