



Courgette farcie aux Lardinettes® de dinde



45 min.



10 personnes



Ingrediënten

- 10 courgettes rondes
- 150 g de Lardinettes® de dinde
- un filet d'huile d'olive
- 250 g de ricotta
- 250 g de mozzarella
- 100 g de tomates séchées
- 10 feuilles de basilic
- sel et poivre

Bereiding

Coupez le chapeau des courgettes et ôtez-en les grains. Assaisonnez l'intérieur de sel et de poivre. Faites cuire les Lardinettes® de dinde au Kamado, dans une poêle avec un trait d'huile d'olive.

Déchirez la mozzarella en morceaux et mélangez-la à la ricotta.

Coupez les tomates séchées en brunoise et ajoutez-les, ainsi que les lardinettes® de dinde, au mélange de fromages. Poivrez le mélange à base de fromages.

Farcissez les courgettes de ce mélange et déposez une feuille de basilic sur le dessus. Disposez les courgettes dans un plat et cuisez-les au Kamado à 180°C pendant 15 à 20 min.

Meer lekkere recepten op Volys.be!

Volys - Oudstrijderslaan 11, B-8860 Lendeledede, Belgique
Tel: (32) (0)51 335020 - Fax: (32) (0)51 314815 - www.volys.be - info@volys.be