



Opgevulde courgette met Kalkoenlardinettes®



45 min.



10



Ingrediënten

- 10 ronde courgettes
- 150 g Kalkoen lardinettes®
- scheutje olijfolie
- 250 g ricotta
- 250 g mozzarella
- 100 g zongedroogde tomaten
- 10 blaadjes basilicum
- peper & zout

Bereiding

Snij het hoedje af van de courgettes en haal er de pitjes uit. Kruid de binnenkant met peper en zout. Bak de Kalkoenlardinettes® aan in een pan met wat olijfolie in de Kamado.

Trek de mozzarella in stukken en vermeng deze met de ricotta.

Snij de zongedroogde tomaat in brunoise en voeg deze bij de kaasmengeling samen met de Kalkoenlardinettes®. Kruid de kaasmengeling met peper.

Vul de courgettes met de kaasmengeling en leg er een blaadje basilicum op. Leg de courgettes op een bakplaatje en bak ze in de Kamado op 180°C gedurende ± 15 à 20 min.

Meer lekkere recepten op Volys.be!

