



Kippendonut opgevuld met courgettenblokjes en spaghetti



60 minuten



100 personen



Ingrediënten

- 100 Kippendonuts
- 3 kg courgetteblokjes
- 0,2 l olijfolie
- 0,5 l ketchup
- 0,025 kg spaghettikruiden
- 8 kg spaghetti
- 7 kg tomaat of kerstomaat
- 1 bol look
- 1 bot platte peterselie
- 0,3 l olijfolie
- Peper & zout
- 1 kg Parmezaanse kaas

Bereiding

Bak de Kippendonut in een voorverwarmde oven van 180°C. gedurende ± 10 min.

Smeer de courgetteblokjes kort aan in wat olijfolie. Voeg er de tomatenketchup aan toe en kruid af met spaghettikruiden. Vul deze in de Kippendonut.

Kook de spaghetti in gezouten water gedurende 8 à 10 minuten volgens dikte van de pasta. Verfris de pasta.

Snij de tomaat in grove stukken en versnipper de look. Verwarm de olijfolie, bak hierin de look en voeg er de tomaat (of kerstomaat) en de spaghetti aan toe. Bak deze kort aan.

Kruid af met peper en zout en werk af met de gehakte platte peterselie en schilfers van Parmezaanse kaas.

Meer lekkere recepten op Volys.be!