

Ingrediënten voor 4 personen

125 gram mozzarella 50 gram
zwarte olijven zOnder pit 1
courgette 4 eetl pesto arrabbiata
2 eetl pijnboompitten 1 eetl
olijfolie 30 gram rucola 2 eetl sla
dressing

Tijd: 20-30 min.
Keuken: Italiaans
Gang: Voorgerecht
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

Courgetterolletjes met pesto en mozzarella

Ook leuk recept voor bij de bbq . Rijg courgetterolletjes aan spiesjes en leg op de bbq .

Hulpmiddelen

8 cocktailprikkers

Bereidingswijze

Prak de mozzarella met een vork fijn. Snijd de olijven fijn en schep door de mozzarella. Was en halveer de courgette en schaaf met een kaasschaaf in 8 plakken.(de rest van de ourgette word niet gebruikt. Besmeer de courgetteplakken dun met pesto . Leg op het einde van iedere plak een deel van het mozzarellamengsel. .Rol de courgetteplakken op en zet met een cocktailprikker vast. Rooster in een droge koekenpan de pijnboompitten kort. Laat op een bord met keukenrol afkoelen. Verhit in de zelfde pan de olie en bak de ourgetterolletjes in ca. 3 min rondom bruin . Verdeel de rucola over de borden en besprenkel met de dressing. Leg de courgetterolletjes erop en bestrooi met versgemalen peper en de pijnboompitten.