

GRATIN VAN COURGETTEROLLETJES MET KALFSGEHAKT, OLIJVEN, RICOTTA, OREGANO, TOMAAT EN PARMEZAANSE KAAS

Ingrediënten (4 personen):

TOMATENSAUS:

4 tomaten
olijfolie
zwarte peper van de molen
zeezout

COURGETTES:

2 courgettes
zeezout
water en ijsblokjes

GEHAKT:

280 g ongekruid kalfsgehakt
100 g ricotta
1 el fijngesneden oregano
60 g groene ontpitte olijven, gehakt
vruchtvlies van 2 tomaten
zwarte peper van de molen
zeezout

AFWERKING:

40 g geraspte Parmezaanse kaas



Bereidingswijze:

TOMATENSAUS:

Verwijder de steelaanzet van de tomaat. Geef een lichte kruisinsnijding boven aan de tomaten. Breng water aan de kook en dompel hierin de tomaten. Tel tot 10. Haal de tomaten met een schuimspaan uit en leg ze in koud water. Pel de tomaten, snij ze in vieren en verwijder de pitjes. Hou ze apart voor de saus. Snij het vruchtvlies van 2 tomaten fijn. Voeg dat straks bij het gehakt. Doe de overige 2 tomaten bij de pitjes. Mix ze fijn in een blender, samen met een scheutje olijfolie, zwarte peper van de molen en zeezout.

COURGETTES:

Snij de courgettes met een mandoline of keukenschaaf in de lengte in



plakken van ongeveer 2 mm dikte. Breng water met zeezout aan de kook en blancheer ze daarin gedurende 1 minuut. Haal ze uit het water en laat ze meteen afkoelen in koud water met ijsblokjes. Dat is belangrijk om de courgettes te kunnen oprollen. Als de courgettes te groot zijn, snij de afgekoelde courgettereppen in de breedte en in de lengte in tweeën, zodat je rolletjes krijgt van maximaal 3 cm lang.

GEHAKT:

Leg het gehakt in een mengkom en voeg de ricotta, oregano, fijngehakte groene olijven en het fijngesneden vruchtvlees van de tomaten toe. Kruid met zwarte peper van de molen en zeezout. Meng alles goed onder elkaar. Lepel het gehakt in een spuitzak.

AFWERKING:

Verwarm de oven voor op 180° C. Neem een gietijzeren ovenschotel en wrijf deze in met olijfolie. Rol de courgetteschijfjes op en zet ze rechtop tegen elkaar in de schotel.

Neem de spuitzak met het gehakt en vul elk rolletje.

Giet er de tomatensaus over. Bestrooi met de geraspte Parmezaanse kaas.

Zet de schotel 15 tot 20 minuten in de oven.

Zet de oven vervolgens op grillstand en laat de kaas nog even gratineren.