



Gebakken courgette van Jamie Oliver

NODIG (2 pers):

- 1 grote courgette in halve maantjes van ongeveer 1/2 cm
- scheut olijfolie
- 2 tenen knoflook in hele dunne plakjes
- Snufje gedroogde rode peper
- peper en zout naar smaak
- 3 ansjovis
- 1/2 citroen
- paar takjes munt of peterselie

DOEN:

1. Doe olijfolie in de pan op matig vuur en voeg knoflook en chilipeper toe.
2. Na een paar minuten voeg je de courgette toe en doet er naar smaak peper en zout op.
3. Laat de courgette ongeveer 12 minuten bakken met de deksel schuin op de pan. Regelmatig husselen.
4. Voeg de ansjovis erbij en citroenschil. Als de visjes zijn gesmolten doe je het sap erbij. Garneer met munt of peterselie.

Smakelijk



proef
het
seizoen

WWW.BONAPETIT.NU