Published on *Nazareth Kaas* (https://nazarethkaas.be)

Courgetterolletjes met Nazareth, basilicum en gedroogde tomaatjes

courgetterolletjes_met_nazareth_basilicum_en_gedroogde_tomaatjes_.jpg

Instructions:

Laat de gedroogde tomaatjes uitlekken en snij ze in langwerpige reepjes.

Snij met een dunschiller lange repen van de courgette. Bestrijk ze met olie en bak ze in de pan of leg ze onder de grill totdat ze aan één kant goudbruin zijn. Tip: Is de courgette te breed voor de dunschiller, snij ze dan in de lengte doormidden. Op die manier kunt u ze gemakkelijker in reepjes snijden

Snij de Nazareth-kaas in staafjes van 5 cm lang en 1 cm breed.

Plaats op het uiteinde van een reep courgette een stukje tomaat, een kaasstaafje en een blaadje basilicum. Rol vervolgens op.

Kruid met een snuifje peper en zout.

Serveer de rolletjes eventueel met enkele druppels ingekookte balsamico.

Recepttype:
Aperitief
Moeilijkheid:
1