



Gratin van courgettes

INGREDIENTEN

(voor 4 personen)

500 g courgettes

20 cl melk

10 cl room

4 eieren

Provençaalse kruiden

100 g geraspte kaas

Zout en peper

Olijfolie

BEREIDING

Was de courgettes en snij ze in schijfjes. Doe olie in een ovenschotel en schik er de courgettes in.

Meng melk en room. Voeg de eieren en kruiden toe, en vervolgens de geraspte kaas.

Breng op smaak met zout en peper en klop het geheel.

Giet het mengsel over de courgetteschijfjes en zet de schotel in een voorverwarmde oven op 200°C

Laat dit 40 minuten bakken.

Combi stomen

200°C / 40 minuten
