



# Courgettetaartjes

## Heerlijke Courgettetaartjes gemaakt met Alpro Cuisine

### Bereidingswijze

1. Snijd 2 courgettes verticaal en verwijder de zaden. Snijd stukjes van 5 mm.
2. Bak de sjallot in wat Alpro Lekkere en Gezonde Keuken. Voeg dan de lente-ui, courgettes, de knoflook en Alpro Cuisine toe. Voeg als laatste de pecorino en basilicum toe en kruid het met wat zout en peper. Verwarm ondertussen de oven op 180 graden.
3. Verdeel de mix over de schaalpjes en bedek het met een plakje bladerdeeg. Mix het eigeel met een beetje water en verdeel over de taartjes.
4. Bak de taartjes in de oven voor ongeveer 20 minuten op 180 graden totdat ze goudbruin zijn.



4 personen



40min



### Ingrediënten

- 4 plakjes bladerdeeg
- 2 courgettes
- 1 sjallot (fijnggehakt)
- Bosje lente-ui (gesneden )
- 125 ml Alpro Cuisine
- 1 eigeel
- 1 teentje knoflook (fijnggehakt)
- 4 basilicum blaadjes (fijnggehakt)
- 80 gr pecorino kaas
- 4 schaalpjes
- Alpro Lekkere en Gezonde Keuken

### Bereid met

Lekkere en Gezonde Keuken



Cuisine

