

Gevulde Courgette bloem (6 porties)



Ingrediënten :

- 6 courgette bloemen
- 100 gr mozzarella
- 50 gr geraspte Parmezaanse kaas
- 100 gr ricotta
- 0.25 bos salie
- 0.25 bos oregano
- 1 ei
- ½ citroen
- olijfolie extra vergine
- 100 gram bloem

Materialen:

- Rasp
- Schaar
- Keukenpapier
- Koekenpan
- Tang
- Lepel (bolknijper)
- Schaaltje / bekken

Bereiding:

1. Snijd de mozzarella in kleine blokjes en dit met de geraspte Parmezaanse kaas en de ricotta.
2. Snijd de salie en de oregano fijn. Rasp de schil van de citroen. Meng de kruiden en de citroenschil door het kaasmengsel. Breng het kaasmengsel op smaak met zout en peper.
3. Neem een courgettebloem in je hand en knip van boven naar beneden de bloem in en vouw dan voorzichtig open. Knip de stamper eruit met een schaaftje en stop er wat vulling in. Vouw de bloemblaadjes dicht. Herhaal dit met de rest van de bloemen.
4. Verwarm een laagje olijfolie in een koekenpan.
5. Klop het ei los in een schaalje en doe een laag bloem in een ander schaalje. Haal de gevulde courgettebloemen eerst door het ei, wentel ze dan door de bloem en leg ze voorzichtig in de koekenpan.
6. Bak de courgettebloemen snel goudbruin, schep de courgettebloemen voorzichtig uit de pan en laat ze uitlekken op keukenpapier.
7. Serveer koud of warm.