

Courgetterolletjes met geitenkaas en zongedroogde tomaten



Kok: Christoph Koscielniak, CHEFS CULINAR

BEREIDING

COURGETTEROLLETJES

Was de courgette en snijd deze in dunne plakken. Verwarm een grillpan met olijfolie en grill de courgetteplakken hierin. Vervolgens bestrooien met zout en peper. Laat de courgetteplakken hierna uitlekken op keukenpapier.

Snijd de zongedroogde tomaten en geitenkaas in hapklare stukjes. Leg de courgetteplakken op een snijplank en beleg met de geitenkaas en tomaten. Rol ze vervolgens op en zet vast met een cocktailprikker.

TIP VOOR DE PROFESSIONAL

Zorg bij een hapjes buffet voor mooie kleurcontrasten en een gelijkmatige verdeling bij het opdienen. Dit zorgt voor harmonie op tafel en legt de nadruk op alle culinaire traktaties.

SERVEERTIP

Leg enkele courgetterolletjes op een decoratief, langwerpig bord.

EET SMAKELIJK!

INGREDIËNTEN

voor 10 porties

COURGETTEROLLETJES

15 g	courgette
20 ml	milde olijfolie
1 g	bakkerszout
0,10 g	zwarte peper
50 g	zongedroogde tomaten
150 g	geitenkaas (45 % vet)