



Maaike Ursem | Gewichtsconsulente

BROODJE COURGETTE

Ingrediënten:

- ciabattabrood (om af te bakken) groot als een pistolet
- courgette
- 1 eetlepel olijfolie
- 1 theelepel oregano
- pesto
- rosbief
- peper en zout naar smaak

Werkwijze:

Snijd de courgette in lange repen met een kaasschaaf. Smeer de repen met een kwastje in om de olijfolie goed te verdelen. Strooi de oregano samen met peper en zout naar smaak er overheen. Bak de repen in een pan, of nog lekkerder op een grillplaat een beetje bruin.

Besmeer het brood dun met pesto, leg de rosbief erop en daarna de plakken courgette.

Eet smakelijk!

