



Elvea, een feest uit Italië

Gegrilde groenteschotel



Ingredienten voor Personen

0,50	groene courgette
0,50	gele courgette
1	aubergine
1	gele paprika
1 fles	ELVEA Polpa di pomodoro
200 g	ricotta
1 bol	mozzarella
100 g	zonnebloempitten
100 ml	zonnebloemolie
10	basilicumblaadjes
	peper
	zout

Bereiding

Reinig en versnijdt de groenten in lange repen. Grill deze in een grillpan met een weinig vetstof en breng op smaak.

Ondertussen kan je de pesto maken met de zonnebloempitten (veel goedkoper dan pijnboompitten) - zonnebloemolie en basilicumblaadjes - peper en zout. Mix alles samen in de blender tot een mooie stevige pesto. Breng goed op smaak met peper en zout.

Meng de pesto met de ricotta tot een mooi geheel.

Schik onderaan in de schotel de polpa, beleg met de 2 kleuren courgette en verdeel hierboven de ricotta met pesto. Schik hierop de aubergine en paprika en daarna terug een laagje polpa. Schik bovenop de mozzarella en breng op smaak met peper en zout.

Plaats de schotel voor 30 min in een oven van 200° C tot deze een mooi korstje krijgt.

Recept info: mamasgezondetips

