



Courgette pizza

Ingrediënten:

Voor 1 personen als avondeten
Of voor 2 personen als je er gerechtjes bij maakt

1 courgette

Mozzarella

Geitenkaas

Tomaatjes

Tijm

Basilicumblaadjes

Geroosterde pijnboompitjes

Blaadjes basilicum ter garnering

Bereiding:

Verwarm de oven voor op 180graden. Snijd een courgette in de lengte in een stevige plak en beleg deze met mozzarella, geiten (feta) kaas en leg er tomaatjes, tijm of verse basilicumblaadjes en iedere andere topping die je lekker vindt op. Leg de plakken in de oven totdat de topping smelt en mooi goudbruin kleurt. Strooi er nadien wat in de pan geroosterde pijnboompitten en verse blaadjes basilicum overheen en je hebt een heerlijke maaltijd. Je mag gerust meerdere plakken.

Je kan er een salade bij maken, of wat gegrilde bollen, knollen of wortels uit de oven, een gerecht met zilvervliesrijst/Quinoa(kies de gezonde koolhydraten) of als toetje nog een bakje yoghurt met een halve appel en wat noten eten.

