

Courgette met mozzarella en rauwe ham

Ingrediënten

- 1 kilo kleine courgettes
- 4 tomaten
- 200 gram mozzarella
- 6 plakken rauwe ham
- 1 knoflookteentje
- oregano
- 4 eetlepels olijfolie
- peper en zout

Werkwijze

1. Verwarm de oven voor op stand 5.
2. Snijd de courgettes in dunne plakjes. Smeer ze in met olie, grill ze in een hete pan die niet ingevet is gedurende 5 minuten. Keer ze telkens om.
3. Ontvel de tomaten en snijd ze in stukken.
4. Pel het knoflookteentje en smeer een ovenschaal met de knoflook in.
5. Leg de courgettes erin. Strooi er oregano over. Daarna tomaten en mozzarella eroverheen. Voeg zout en peper naar smaak toe en giet er een beetje olijfolie over.
6. Zet 20 minuten in de oven. Leg de ham eroverheen en plaats nog 5 minuten in de oven. Direct serveren.