

Rijstschotel met ham en courgette

Ingrediënten

- 250 gram rijst
- 250 milliliter melk
- 1 ui
- 2 courgettes
- olijfolie
- 250 gram hamstukjes
- 75 gram gemalen kaas
- 2 uitgeperste knoflookteentjes

Werkwijze

1. Rijst met melk en 300 milliliter water zachtjes gaar koken.
2. Ui pellen en snipperen. Courgettes schoonmaken en in stukjes snijden.
3. Ui, knoflook en courgettestukjes in hete olie roerbakken.
4. Grill van de oven voorverwarmen.
5. Ham en courgettemengsel door de rijst scheppen. Op smaak brengen met zout en peper. Rijstschotel overdoen in ovenschaal. Bestrooien met gemalen kaas. Schaal op rooster zetten en de bovenkant bruin laten worden in ca. 5 minuten.