

Courgettetaart

Ingrediënten

- 6 kleine courgettes
- 3 tot 4 teentjes knoflook
- 2 eetlepels olijfolie
- peterselie
- thijm
- 3 eieren
- 30 gram bloem
- 100 gram gemalen Parmezaanse kaas
- 2 deciliter melk
- 1 deciliter crème fraîche
- vloeibare boter voor het invetten
- 200 gram mozzarella
- zout, peper, nootmuskaat

Werkwijze

1. Verwarm de oven voor op 180 graden.
2. Was en droog de courgettes en snijd ze in plakjes. Pel de teentjes knoflook en hak ze fijn. Verhit de olie in de braadpan, voeg de courgettes, de thijm en de peterselie toe. Bak gedurende 5 minuten en voeg gedurende twee minuten de knoflook toe.

3. Laat de courgettes uitlekken. Klop de eieren los, voeg de bloem toe en de helft van de gemalen kaas. Schenk al roerende de melk en de crème fraiche erbij. Breng op smaak met zout, peper en nootmuskaat.
4. Vet een ovenschaal in. Leg de courgettes afgewisseld met de in plakjes gesneden mozzarella erin. Schenk het eiermengsel eroverheen. Bestrooi met de rest van de gemalen kaas.
5. Zet de schaal in de oven en bak de taart in 30 minuten gaar en lichtbruin.