

Macaroni met courgette

Ingrediënten

- 300 gram macaroni
- zout
- 2 courgettes
- 50 gram boter
- 2 teentjes knoflook
- 2 theelepels Provençaalse kruiden
- 4 theelepels fijngehakte peterselie
- 2 bekertjes crème fraîche
- peper
- 200 gram gemalen kaas

Werkwijze

1. Kook de pasta in ruim water gaar.
2. Maak de courgettes schoon, snijd deze in blokjes. Verhit de boter, roer de courgette erdoor en de uitgeperste knoflook. Roer de kruiden en de peterselie erbij. Stoof dit gedurende 3 minuten.
3. Schep de helft van de courgette uit de pan en pureer de andere helft samen met het kookvocht en de crème fraîche in de blender. Breng op smaak met zout en peper.
4. Laat de pasta goed uitlekken. Roer hem door de courgettesaus. Meng de rest van de courgette erdoor en strooi de gemalen kaas erover.