

Geroosterde courgettes

Geroosterde courgettes uit de oven. Courgettes (en ook aubergines) bevatten heel veel vocht. Je kan natuurlijk de courgettes grillen in een grillpan; maar dat duurt mij te lang voordat ik een flink portie klaar heb.

Voor mij is de oven de oplossing! Wat je in feite doet is de courgettes laten garen; het vocht verdampt en de laatste paar minuten zet je de oven net even iets hoger zodat ze een mooi bruin kleurtje krijgen.

En heb je toch nog wat over? Ook de volgende dag voor de lunch zijn deze geroosterde courgettes heerlijk.

Voor 2 porties

Bereidingstijd < 30 minuten

Ingrediënten

- 2 a 3 courgettes
- 2 eetlepels olijfolie
- 4 eetlepels Provençaalse kruiden
- Snufje zout
- Optioneel: 2 eetlepels verbrokkelde feta

Bereiding geroosterde courgettes

1. Verwarm de oven voor op 200 graden (het beste werkt het met de hete lucht stand).
2. Leg een stuk bakpapier op de bakplaat.

3. Voor 2 a 3 courgettes heb je waarschijnlijk 2 bakplaten nodig.
4. Snij de courgettes in plakjes van ongeveer een 1/2 cm dik.
5. Verdeel deze over de bakplaat.
6. Besmeer de courgetteplakjes heel licht met de olijfolie (het eenvoudigst gaat dit met een kwastje).
7. Verdeel de Provençaalse kruiden over de courgettes en tenslotte een snufje zout.
8. Schuif de platen voor 15-20 minuten in de oven.
9. Zet de oven de laatste 2-3 minuten net even iets hoger zodat de courgetteplakjes een mooi bruin kleurtje krijgen.

En wil je het helemaal lekker afmaken, verbrokkel dan vlak voor het serveren wat feta over de schijfjes.

Een heel simpel groentegerecht voor bij een goed stukje vlees, gevogelte of vis.

Denk bijvoorbeeld eens aan deze [saltimbocca van kip](#).