



Courgetterolletjes met Griekse twist



Ingrediënten

- 800 gram gepelde tomaten (uit blik)
- 2 hele tenen knoflook voor de tomatensaus
- 1 geperste tenen knoflook voor de vulling
- 10 blaadjes basilicum
- 250 gram ricotta
- 1 komkommer
- 100 gram Henri Willig Koekaas met Tzatziki voor de vulling
- 75 gram Henri Willig Koekaas Tzatziki voor de topping
- 0.5 theelepel chilivlokken
- 2 courgette
- Een paar takjes platte peterselie en munt
- Zout en peper naar smaak
- Olijfolie

Deze courgetterolletjes met een Griekse twist zijn een feest op je bord. Gevuld met een romig mengsel van ricotta, frisse kruiden en onze unieke Tzatzikikaas, brengen ze je meteen in mediterrane sferen. Perfect als voorgerecht, lichte lunch of onderdeel van een zonnige mezze-tafel. En het mooiste: je kunt eindeloos variëren met de vulling en kaas. Laat je inspireren en haal een stukje Griekenland in huis!

Bereidingswijze

- 1: Zeef of pureer de gepelde tomaten en doe ze in een ruime pan.
- 2: Voeg de knoflook, blaadjes verse basilicum, suiker, een scheut olijfolie en wat zout naar smaak toe. Laat dit een half uur op laag vuur zachtjes inkoken. Verwijder daarna de knoflooktenen.
- 3: Tijd om de vulling voor te bereiden! Halveer de komkommer, verwijder de zaadlijsten, rasp hem en knijp het raspgoed goed uit in een doek.
- 4: Meng de komkommer vervolgens met de ricotta, geraspte Tzatzikikaas, geperste knoflook, fijngehakte peterselie en munt. Voeg de chilivlokken, zout en peper naar smaak toe. Roer alles goed door en zet het mengsel daarna even in de koelkast.
- 5: Snijd de courgette met een kaasschaaf of mandoline in linten en grill deze kort in een grillpan.
- 6: Spuit of schep een toef van het ricottamengsel op de courgette en rol deze op.
- 7: Bedek de bodem van een ovenschaal met de tomatensaus. Leg hierop de courgetterolletjes en strooi er geraspte Tzatzikikaas over. Bak het geheel vervolgens een half uur in een voorverwarmde oven op 180°C.

Kan ik ook andere kaas gebruiken in dit recept?

Onze Tzatzikikaas is een seizoensproduct en daarom niet het hele jaar door verkrijgbaar. Maar geen zorgen als je deze hebt gemist - we hebben genoeg andere smaakvolle kazen die perfect in dit gerecht passen.

Probeer bijvoorbeeld eens onze [Koekaas met Kruiden en Knoflook](#) voor een klassieke kruidige touch, geef het gerecht een pittige draai met onze [Koekaas met Chili](#), of kies voor een milde, romige smaak met onze [jonge](#)



HENRI WILLIG
The Cheese Family

Henri Willig

henriwillig.com

T +31 (0) 299 65 5151

Maandag t/m vrijdag 08:30 - 17:00 uur

[Geitenkaas.](#)

Hoe je het ook combineert: dit recept is een zomerse topper waar je eindeloos mee kunt variëren. Eet smakelijk, of zoals de Grieken zeggen: kali orexi!

Dit recept is in opdracht gemaakt door de [CookingQueens](#).
