

## 2. Courgette met fontinakaas

### Ingredienten voor 12 personen:

- 3 courgettes, middelgroot
- 525 g tomaten, ontveld en in kleine blokjes
- 5 à 6 eetlepels broodkruimels
- 4 à 5 witte boterhammen zonder korstjes
- 60 g boter
- 150 g fontinakaas, in plakjes
- 1,5 eetlepel oregano, gehakt



### **Bereiding (ca. 40 minuten):**

1. Snijd de courgettes in de lengte doormidden en deel elke helft in tweeën. Verwijder de zaadlijsten met een lepeltje.
2. Meng de tomatenblokjes met het broodkruim en breng op smaak met zout en peper. Doe de helft van het mengsel in de courgettes en bewaar de andere helft.
3. Snijd de boterhammen schuin doormidden, zodat er 12 driehoeken ontstaan. Bak het brood bruin in de boter.
4. Bedek de stukken brood met de fontinakaas. Leg hierop de andere helft van het tomaat-broodkruimmengsel.
5. Bak de courgettes in 25 minuten gaar in een voorverwarmde oven van 200 °C. Bestrooi de courgettes met de gehakte oregano.

