**Courgetterolletjes**

courgettes
olijfolie
rundsgehakt
sjalot
knoflook
oregano
peper & zout

Parmezaan
ricotta
eieren
paneermeel
pijnboompitjes
basilicum
salie
passata
gedroogde munt

Snijd de courgettes op linten, besproei met olijfolie en grill ze kort in een grillpan aan één kant.

Bak het rundsgehakt in een weinig olie. Voeg op het einde, als alle bloedkleur weg is, met fijn geraspte sjalot en knoflook. Kruid met fijngehakte verse oregano, peper en zout.

Laat afkoelen en meng dan met geraspte parmesan, ricotta, een geklutst ei en een paar eetlepels paneermeel.

Maak [**pesto**](https://www.creatief-koken.be/basis/4141.htm): rooster pijnboompitjes en maal ze fijn in de vijzel met gehakte basilicumblaadjes, knoflookteentjes, geraspte Parmezaan en een scheutje olijfolie.

Beleg de gegrilde courgettelinten met een tweetal eetlepels vulling, een koffielepeltje pesto en een blaadje salie. Maakt er rolletjes van.

Beleg de bodem van een ovenschotel in aardewerk met passata, gekruid met gedroogde munt. Schik daarop de rolletjes. Rasp er Parmezaan overheen en zet de schotel 30 minuten in een heteluchtoven op 185°C tot de kaas kleurt.

Bestrooi de schotel met gehakte basilicum voor het opdienen.