

Kees-Groententaartje

(zoals gelezen in *De Volkskrant*)

Ingredienten (voor vier personen):

- 250 gram KEES, geraspt
- 250 kastanjechampignons, in plakjes
- olijfolie, flinke scheut
- 1 courgette, in plakjes gesneden van 5 centimeter lengte
- 1 uitje, gesnipperd en gefruit
- 1 puntpaprika, in stukjes
- 1 teen knoflook, geplet
- 2 eieren, losgeklopt
- Peper



Bereiding:

Snijd een kleine courgette in lange plakjes en blancheer die gedurende 3 minuten in kokend water. Spoel af met koud water. Haal de plakjes door een goede olijfolie en bekleed er de bodem van een kleine springvorm (20 cm) mee. Houd de helft van de courgette achter de hand.

Snipper het uitje in een scheut olijfolie en laat even bruinen. Doe de paprika erbij, bak even om en om en voeg vervolgens de champignons toe. Doe het extract erbij en roer goed. Voeg de knoflook erbij. Zet het vuur zacht en laat het geheel even doorstoven, voeg wat peper toe. Bestrooi de courgetteplakjes in de springvorm met een gedeelte van de kees. Voeg daarna het champignonmengsel toe. Strooi de peterselie over de champignons. Giet de losgeklopte eieren erover. Bekleed het geheel vervolgens met de laatste plakjes courgette. Strooi er eventueel nog wat kees/kaas over en bak het geheel in een voorverwarmde oven in 15 minuten op 250 graden goudbruin. Laat een beetje afkoelen en snijd in puntjes.