



Courgette uit de oven???

Nhaaaa Neeeeeeee dat klinkt toch niet??

Bereidingstijd: 55 minuten

Ingrediënten

- 1 eetlepel olie
- 2 uien, gepeld en fijngehakt
- 300 g spek, *zwoerd verwijderd*, fijngehakt (u kunt het spek vervangen door feta als u het vegetarisch wilt maken)
- 2 teentjes knoflook, gepeld en fijngehakt
- 500 g courgette, geraspt en uitgespreid op keukenpapier om extra vocht te absorberen
- half kopje kopje maïskorrels (vervang ik door doperwtjes uit klein blikje)
- 1 kopje zelfrijzend bakmeel
- 1 kopje geraspte kaas
- 4 eieren
- 1/4 kopje peterselie, grof gehakt
- 2-3 rode chilipepers, gehakt (optioneel)
- 1/2 kopje melk
- 1/2 theelepel zout
- 1/4 theelepel zwarte peper
- Snufje suiker

Stap 1

Verwarm de oven voor op 180C/350F en bekleed een rechthoekige bakvorm van 20x30cm/8x12inch aan de onderkant en zijkanten met bakpapier. Verhit een koekenpan op middelhoog vuur en bak spek en ui tot ze gaar zijn en het vocht verdampt is. Als je dit vegetarisch maakt, bak dan alleen de uien en verkruimel de feta met de courgette.

Stap 2

Doe de knoflook, courgette, maïs, bloem, kaas, peterselie, chilipepers in een grote kom. Klop de eieren en melk door elkaar en voeg dit toe aan de kom, samen met de gebakken bacon en ui, zout, peper en suiker. Meng goed door en verdeel het vervolgens over de voorbereide vorm. Bak gedurende 40 minuten op 180C in de oven.