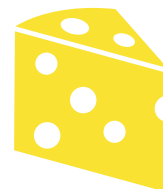


GEITENKAASSTRUDEL

met courgette



Recept :

1. Snijd de sjalotten in halve ringen, de muntpaprika's in lange repen en rasp de citroen;
2. Verwarm de oven voor op 180 graden;
3. Bak de sjalotten met de paprika, de citroenrasp, de kaneel en de honing in ca. 40 ml. olijfolie op heel laag vuur gedurende 15 – 20 minuten;
4. Breng dit geheel op smaak met zout en peper;
5. Pureer ondertussen de knoflook met 3 eetlepels tijm, de rest van de olijfolie en de chilivlokken;
6. Schaaf de courgette in de lengte in dunne plakken;
7. Leg een groot vel filodeeg op bakpapier en bestrijk met een kwast met de knoflooktijnolie;
8. Leg er weer filodeeg op en bestrijk weer met de knoflooktijnolie;
9. Herhaal dit met de rest van de vellen;
10. Bestrooi met het amandelmeel;
11. Houd ongeveer 5 cm. van de zijkanten vrij en leg de helft van de courgetteplakken langs een lange kant;
12. Verdeel de helft van de kaasplakken erover, dan het sjalotmengsel, de rest van de plakken kaas en de rest van de courgette;
13. Sla de binnenkanten naar binnen over de vulling en rol op in de lengte;
14. (Eventueel met behulp van wat bakpapier)
15. Bestrijk met de rest van de knoflooktijnolie;
16. Bestrooi met wat flinters geitenkaas en de laatste tijm;
17. Bak de strudel in 20-25 minuten goudbruin en gaar;
18. Bestrooi eventueel met wat extra geitenkaas.

Eet smakelijk!



Benodigheden :

voor vier personen

- 250 gram **BELEGEN GEITENKAAS**
- 75 gram gesnipperde **BELEGEN GEITENKAAS**
- Acht **SJALOTTEN**
- Een oranje **PUNTPAPRIKA**
- Een gele **PUNTPAPRIKA**
- Een grote **COURGETTE**
- Vier grote vellen **FILODEEG**
- 30 gram **AMANDELMEEL**
- Een theelepel **CHILIVLOKKEN**
- Vier eetlepels **TIJMBLAADJES**
- Twee teentjes **KNOFLOOK**
- Een eetlepel **HONING**
- Een theelepel **KANEEL**
- Rasp van een **CITROEN**
- 140 milliliter **OLIJFOLIE**

