

Ovenschotel met courgette, zalm, geitenkaas en tagliatelle.

Dit heb je nodig (voor twee personen):

- Één middelgrote courgette
- Twee uien
- 200 gram zalm
- Geitenkaas: ik koos voor President, Palet le chèvre (120 gram)
- 1 doosjes cherry-tomaatjes
- Italiaanse kruiden met basilicum
- Beetje olijfolie
- 150 gram tagliatelle



Verwarm de oven voor op 190 graden.

De uien in klein stukjes snijden en fruiten met een beetje olijfolie in een pan.

De courgette schillen en overlans in vier kwarten snijden, de pitjes eruit snijden en de kwarten in kleine stukjes snijden, bij de gefruite uien in de pan 5 minuten mee laten garen.

Op smaak brengen met zout en peper naar eigen inzicht.

Met de courgette-ui massa de bodem van een ovenschotel bedekken.

Daar bovenop de repen zalm leggen. Dan ziet het er zo uit:



Nu de cherrytomaatjes halveren en verdelen over de ovenschotel.  
Daarna de geitenkaas in dunne plakjes snijden en verdelen over de laag tomaatjes.  
Dan over de kaas Italiaanse kruiden/basilicum strooien.  
Dan ziet het er zo uit:



Nu besprenkelen met olijfolie en 25 minuten in de oven zetten. (190 graden).  
Vervolgens kook je de tagliatelle volgens de aanwijzingen op de verpakking.  
Als de tagliatelle klaar is, kan de ovenschotel er ook uit.  
Eet smakelijk!

