Onze winkel Eext

* **Tapas**
	+ **Courgette rolletjes**

**Ingrediënten:**

* 1 courgette
* 250 gr ricotta
* 3 eetlepels pijnboompitten
* Zout en peper
* 1 eetlepel pesto
* Klein scheutje olijfolie
* Prikkertjes

**Bereiding:**

1. Rooster de pijnboompitten in een pannetje in 2 minuten goudbruin. Meng ze samen met de pesto door de ricotta. Snijd de courgette in de lengte in dunne plakken. Bestrooi ze met peper en zout. Verhit de olijfolie olie in een (grill)pan en bak ze aan beide kanten een minuut. Laat ze uitlekken op een keukenpapiertje.
2. Besmeer een kant met het ricotta mengsel en rol ze voorzichtig op en steek ze vast met een prikkertje. Serveer ze direct of bewaar ze in de koelkast.