



Elvea, een feest uit Italië

Groentecrumble



Ingredienten voor 6 Personen

| | |
|-------------|--------------------------------------|
| 2 | ajunen |
| 3 teentjes | look |
| 2 | rode paprika's |
| 2 | courgettes |
| 2 eetlepels | olijfolie |
| 690 g | ELVEA Passata Rustica kruidentuiltje |
| 70 g | boter |
| 100 g | Parmezaanse kaas |
| 120 g | bloem |

Bereiding

- Pel en snipper de ui en de look, ontpit de paprika's.
- Snijd de courgettes en de paprika's in stukjes.
- Stoof de look en de ui in de olie aan en voeg er dan de courgettes, de paprika's en de Passata bij.
- Laat 15 minuten op zacht vuur garen, proef na op peper en zout en giet in een ovenschotel.
- Meng met de vingertoppen de boter, de kaas en de bloem tot een korrelige bereiding en verdeel over de groenten.
- Schuif onder de grill en laat goudgeel kleuren.

