

courgetterolletjes

Vorbereidingstijd: 12 minuten plus
1 uur in de koelkast

Totale bereidingstijd: 15 minuten

Voor 25 stuks:

2 middelgrote courgettes,
50 g geraspte verse grof geraspte
parmezaanse kaas
1 kleine ui, geraspt
4 lapjes filodeeg
60 g salami, fijngehakt
60 g gesmolten boter
1 teentje knoflook, uit de pers
1/3 kopje paneermeel



1. Twee bakplaten met gesmolten boter of olie bestrijken. Courgette in een middelgrote kom mengen met ui, salami, knoflook en kaas.
2. De deeglapjes licht met boter bestrijken en op elkaar leggen. Het courgettemengsel erover strijken; aan één lange kant een rand van 5 cm vrijlaten. Het mengsel gelijkmatig met paneermeel bestrooien.
3. Het deeg met de vulling stevig oprollen naar de kant met de vrije rand. Geheel met boter bestrijken, in huishoudfolie wikkelen en 1 uur in de koelkast leggen. De oven voorverwarmen op 210°C. De rol met een scherp mes in 25 schijven snijden. Deze op de bakplaten leggen en in ongeveer 15 minuten knapperig en bruin bakken. Op de bakplaten laten afkoelen.