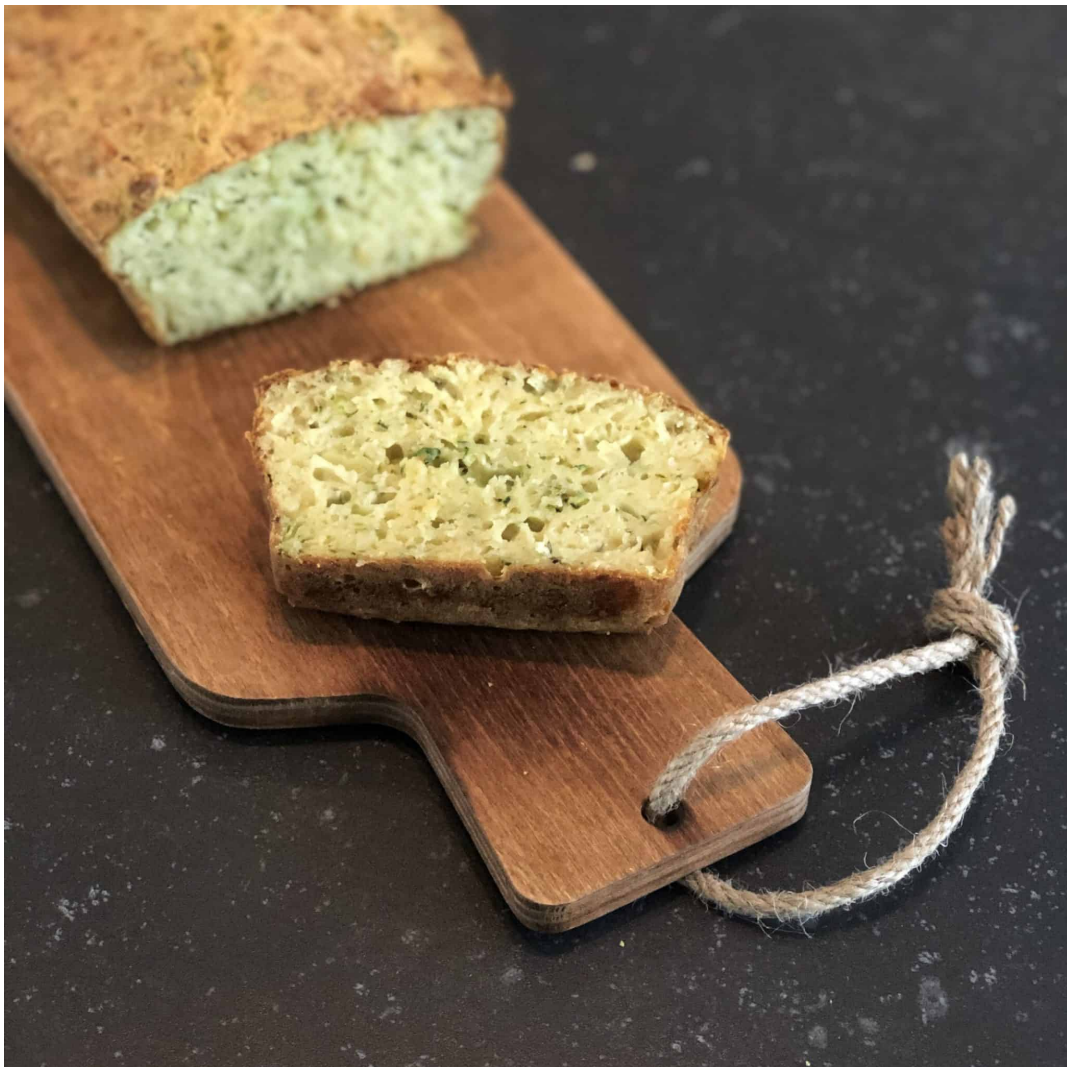




Courgettebrood

Lunch, Ontbijt & Tussendoortje



Courgettebrood

Heb jij ook wel eens zin in iets anders dan die 'gewone' boterham met kaas? Probeer dan vooral dit heerlijke Courgettebrood recept!

Courgettebrood is een lekker hartig tussendoortje, maar je kunt het ook nemen als ontbijt of lunch. Zo al erg lekker, maar ook lekker om er bijvoorbeeld nog een plakje oude kaas op te doen of wat humus. Je kunt het recept natuurlijk aanpassen naar jouw eigen smaak, en kunt vooral je eigen creativiteit er op los gooien!

Hoe bewaar je courgette brood?

Hoe je het courgettebrood recept het beste kunt bewaren, is goed afgesloten in de koelkast, dan blijft het zo'n twee à drie dagen lekker. Er zitten geen conserveermiddelen of andere toevoegingen in. Daarom is de houdbaarheid wat korter dan bij 'normaal brood'. Je kunt het broodje ook invriezen, snijd het courgettebrood na het afkoelen in plakjes. Deze kun je daarna gewoon invriezen. Super handig voor mee naar je werk of naar school! Ook heerlijk geroosterd, of om tosti's mee te maken!

Tip! Probeer ook eens ons [bananenbrood!](#)

ingrediënten

- 1 Cakevorm
- 1 Grote courgette
- 50 ml Olijfolie
- 250 gram bloem/meel
- 85 ml Melk
- 1,5 theelepel Bakpoeder
- 2 Grote eieren
- 100 gram Geraspte Parmezaanse kaas
- 2 takjes Tijm
- 1 takje Rozemarijn

bereidingswijze

1. Verwarm de oven voor op 185 graden en bekleed een cakevorm met bakpapier.
2. Was de courgette en rasp hem fijn. Je hoeft hem niet te schillen.
3. Klop in een kom de eieren, olijfolie en melk door elkaar en voeg eventueel wat peper toe.
4. Meng in een andere kom de bloem, geraspte kaas en bakpoeder. Voeg daarna de tijm, rozemarijn en geraspte courgette hier aan toe.
5. Meng het eiermengel er doorheen en schep het geheel in de cakevorm.
6. Schud een paar keer goed zodat het goed verdeeld is en alle luchtballen eruit gaan.
7. Bak het 45-50 minuten in de oven. Houd wel de kleur in de gaten, als het te donker wordt kun je het afdekken met aluminiumfolie.
8. Laat het hierna nog even 10 min rusten buiten de oven en dan kun je aanvallen! eet smakelijk!