



Roemenië

Budincă de dovlecei

Pudding van courgette

1 kg. courgette
500 gr. verse kaas ("feta" van koemelk)
150 gr. kaas
4 eieren
zout en peper
5 el. bloem
3 - 4 tenen knoflook
100 gr. gerookte ham
peterselie

boter
paneermeel
geraspte kaas

Was de courgettes goed onder stromend water. Schillen is niet nodig, alleen de uiteinden eraf snijden. Een kwart van de courgettes snij je in dunne plakjes, dat is voor de decoratie. De rest haal je door een grove rasp. Bestrooi het met zout en laat het een half uurtje uitlekken in een vergiet.

Klop de eieren los en meng ze met de twee soorten kaas. Meng er 5 flinke eetlepels bloem onder en kruid het met zout (een beetje, want de kaas en de courgettes zijn al zout), peper, de geraspte tenen knoflook en de gehakte peterselie.

Snij de ham in kleine blokjes. Dat mag er ook door, samen met de uitgelekte en nog wat uitgeknepen courgettes.

Verwarm de oven voor op 180°C.

Vet een vorm van geglazuurd aardewerk of glas in met boter en bestrooi het met paneermeel. Doe de courgette- en kaasmassa in de vorm en strijk het glad. Leg er de in dunne plakjes gesneden courgette bovenop en bestrooi het met geraspte kaas. Verdeel er wat kleine klontjes boter over.

Schuif de courgettepudding in de oven en bak ze in ongeveer 45 min. goudbruin.

Even wat laten afkoelen, in stukken snijden en opdienen.