



Roemenië

Dovlecei la gratar cu branza de oaie

Gegrilde courgette met schapenkaas

4 courgettes (neem niet te grote courgettes om te grillen, die hebben niet zo'n dikke schil.)
olie
2 takjes verse munt
1 stuk verse schapenkaas (brânza of feta)
grof zout en vers gemalen zwarte peper

Was de courgettes en droog ze. Snij de uiteinden eraf en snij ze in de lengte in plakken van een halve centimeter dik. Bestrijk de plakken courgette aan beide kanten met olie.

Leg de plakken courgette op een hete grillpan of barbecue en bak ze 2½ minuut. Draai ze dan om en bak ze nog eens 1½ minuut aan de andere kant. Leg ze op een voorverwarmd bord naast elkaar en bestrooi ze met zout en zwarte peper. Rasp er de schapenkaas overheen, en ben er niet zuinig mee. Bestrooi het met wat gehakte muntblaadjes. Dek de schaal af met aluminiumfolie.

Terwijl de kaas smelt en de smaken lekker trekken bak je de volgende lading courgettes. Die leg je op de andere. Bestrooi het ook nu met zout en peper, geraspte schapenkaas en gehakte munt. Opnieuw afdekken en verder gaan tot alle courgetteplakjes op zijn.

Zet de gegrilde courgettes op tafel met een kommetje geraspte schapenkaas.