



## Roemenië

### **Dovlecei umpluti**

#### *Gevulde courgette*

4 courgettes  
1 ui  
500 gr. gehakt  
1 ei  
5 - 6 el. geraspte kaas  
1 el. paneermeel  
2 tenen knoflook  
zout en peper  
peterselie

2 dl. groentebouillon  
1 el. bloem  
1 dl. room  
1 tl. gedroogde dille

De courgettes spoel je goed af. Leg ze in een pan (of bakblik), vul het aan met water tot ze zo'n beetje onder staan en breng het aan de kook. Kook de courgettes tot ze zacht beginnen te worden.

Snij met een mes een inkeping over de hele lengte van de courgettes. Hol ze nu met een lepel uit.

Snipper de ui en bak ze in een paar el. olie zachtjes glazig. Zet 1/3 van de ui apart. Hak het vruchtvlees van de courgette klein en doe het bij de (rest van de) gebakken ui. Laat het onder steeds roeren heel zachtjes gaan tot al het vocht verdampt is. Op het laatst doe je er de tenen knoflook bij, uit de knijper. Roer het nog eens om, zet het vuur dan uit en laat het spul afkoelen.

Verwarm de oven voor op 200°C.

Meng het gehakt met het vruchtvlees van de courgette, het ei, het paneermeel en de kaas. Kruid het met peper, zout en de peterselie. Vul de courgettes met het mengsel.

Leg de courgettes naast elkaar in een bakblik, giet er wat water bij en zet het in de oven. Bak ze in 30 - 45 min. (afhankelijk van de grootte) gaar. De bovenkant moet mooi goudbruin zijn.

www.ajvar.nl



## Roemenië

Ondertussen maken we de dillesaus. Verhit de apart gehouden gebakken ui in een steelpannetje met een extra scheutje olie. Roer er een flinke eetlepel bloem door. Giet er nu scheutje voor scheutje de groentebouillon bij. Wacht steeds tot de bloem het vocht heeft gebonden. Doe er nu een ferme theelepel gedroogde dille bij plus de room. Laat het wat inkoken tot een mooie, dikke saus, en proef het af op zout en peper.

Leg de courgettes op borden, overgiet ze met de saus en zet ze op tafel, b.v. met wat aardappeltjes.