

Iedere maand een gezond recept voor max € 2,50 p.p.  
door studenten Manager Ondernemer Horeca Alfa-college Hardenberg

## Mini pizza van courgette (Koolhydraatarm borrelhapje)

**Aantal:** 24 stuks - **Koolhydraten:** 0.33 gram p.s.

**Vorbereiding:** 10 minuten - **Kooktijd:** 12 minuten

### Ingrediënten

- 200 gram courgette (24 plakken)
- 6 cherrytomaatjes (gehalveerd naar 12)
- stukje bosui (in reepjes)
- 1 bol mozzarella, 125 gr. (in stukjes)
- Italiaanse kruiden
- peper
- reepjes verse basilicum



### Bereiding

Verwarm de oven voor op 200 graden (hetelucht 180 graden), of gebruik de grill. Snijd de courgette, tomaatjes, bosui en mozzarella zoals aangegeven. Verdeel de (rauwe) plakjes courgette over een ingevette bakplaat of gebruik bakpapier. Maal er wat peper over. Leg op elk plakje courgette een stukje mozzarella, bestrooi met Italiaanse kruiden, een ringetje bosui en dek af met halve tomaatjes. Bak de mini pizza's 10-12 minuten bovenin in de warme oven of zet ze even onder de grill. Garneer de mini pizza's met verse basilicum. Lekker bij de borrel op een feestje!

Eet smakelijk!