



Elvea, een feest uit Italië

Groentecrumble



Ingredienten voor 6 Personen

2	ajunen
3 teentjes	look
2	rode paprika's
2	courgettes
2 eetlepels	olijfolie
690 g	ELVEA Passata Rustica kridentuultje
70 g	boter
100 g	Parmezaanse kaas
120 g	bloem

Bereiding

- Pel en snipper de ui en de look, ontpit de paprika's.
- Snijd de courgettes en de paprika's in stukjes.
- Stoof de look en de ui in de olie aan en voeg er dan de courgettes, de paprika's en de Passata bij.
- Laat 15 minuten op zacht vuur garen, proef na op peper en zout en giet in een ovenschotel.
- Meng met de vingertoppen de boter, de kaas en de bloem tot een korrelige bereiding en verdeel over de groenten.
- Schuif onder de grill en laat goudgeel kleuren.

