



*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.

