

# Ovenschotel met tomaat en courgette



*Een heerlijk recept van Thea Rimmelink*

## **Ingredienten**

- Aardappels
- Tomaten (sappige)
- Courgette
- Ui
- Salami en snijworst
- Vloeibare margarine
- Geraspte kaas
- Paneermeel
- Peper en zout

## **Bereiden**

Ovenschaal invetten met wat vloeibare margarine . De gekookte aardappelen in schijfjes op de bodem leggen.

Hier bovenop laagje salami en snijworst in kleine stukjes gesneden en helft van elk.

Dan weer laagje aardappelen, wat peper strooien en klein beetje vloeibare margarine er over.

Hierover heen laagje courgette (met kaasschaaf in plakjes gesneden) enkele ringen ui en dan een dikke laag tomaten plakken. Wat peper erover.

Dit afdekken met een laatste laag aardappelen , geraspte kaas erover, beetje paneermeel en wat vloeibare margarine, half uurtje in de oven op 200 graden .

Ovenschaal, ingrediënten en aantal aardappel-laagjes aanpassen naar het aantal personen !

SMULLEN MAAR!