

Zomerse stoof met courgette en pesto

Bij stoof denk je misschien al snel aan koude dagen, maar dit recept bewijst dat het ook heel goed zomers kan. Met courgette, pesto en een frisse saus zet je een heerlijk gerecht op tafel dat perfect is met brood om in te dippen.



Ingrediënten

- **500 gram** courgette
- **2 el** olijfolie
- **25 g** boter
- **1 paar** tijm
- **1 paar** oregano
- **2 blaadjes** laurier
- **250 ml** witte wijn
- **400 g** boterbonen
- **6 teentjes** knoflook
- **1** citroen
- **150 ml** bouillon
- **4 el** groene pesto

Bereidingswijze

- 1 Verwarm de oven voor (elektrisch: 200°C / hetelucht: 180°C). Snijd de courgettes met een mandoline of scherp mes in halve maantjes.
- 2 Verhit de olijfolie en de boter in een ovenbestendige pan op middelhoog vuur en bak er de courgette 8-10 minuten in tot hij zacht en goudbruin is.
- 3 Voeg de tijm, oregano en laurier toe en giet de witte wijn erbij. Bak nog ca. 2 minuten verder tot de alcohol is verdampt.
- 4 Voeg de bonen toe, samen met het vocht uit het blik en de knoflook. Druk de citroenhelften in de pan. Giet de bouillon erbij en breng het geheel aan de kook.
- 5 Neem de pan van het fornuis. Zet een deksel op de pan en zet de pan in de voorverwarmde oven. Gaar het geheel ca. 1 uur.
- 6 Neem de pan uit de oven. Roer de pesto erdoorheen en garneer met wat extra verse oregano.

Tips

- Serveertip: Serveer dit gerecht als bijgerecht, bij gegrilde kip, garnalen of geef er wat brood bij.

Toegevoegd door Matthieu | Bron:

<https://www.foodiesmagazine.nl/recepten/zomerse-stoof-met-courgette-en-pesto/>