

# Courgetti met gegrilde tomaten en kip

## Ingrediënten:

- 8 sneetjes HERTA Kip aan't spit
- 2 courgetten
- 4 wortelen met loof
- 500g kerstomaten
- 30g parmezaanse kaas
- 1 knoflooktteentje
- groen van wortelen
- 25g + 50g pijnboompitten
- Munt, olijfolie, provençaalse kruiden

## Bereiding:

- Verwarm de oven voor op 180°C. Was de courgettes en wortelen, snijd de uiteinden af en maak sliertjes met een spiraalsnijder of dunschiller. Hou het loof van de wortel opzij voor de pesto.
- Maak ondertussen de pesto. Rooster 25g pijnboompitten en hou 50g apart als garnering. Mix de Parmezaanse kaas, knoflook, aangegeven hoeveelheid olijfolie, munt en de pijnboompitten in de blender en mix tot een gladde pesto. Kruid met peper en zout.
- Leg de kerstomaatjes in een ovenschaal, besprenkel ze met olijfolie en kruid met Provençaalse kruiden, peper en zout. Bak ze gedurende 10 à 15 minuten in de voorverwarmde oven.
- Roerbak ondertussen wortellinten gedurende 3 minuten in een pan. Voeg de courgettelinten toe en roerbak voor 2 minuten. Niet te lang, anders worden deze te papperig. Kruid af met zwarte peper.
- Meng onder de groentelinten enkele eetlepels pesto. Schik er de plakjes HERTA Kip aan't spit en de geroosterde kerstomaatjes op. Werk af met pijnboompitten en extra groen van wortel.

Bereiding: **15-30 min**

Type gerecht: **Voorgerecht**

Personen: **4**