

## Courgetteroosjes / Courgette roses



### **De boodschappen**

6 plakjes bladerdeeg  
3 plakken prosciutto di Parma  
olijfolie om in te vetten

1 courgette  
50 gram Pecorino Romano, geraspt

### **Zo simpel maak je courgetteroosjes**

Verwarm de oven voor op 200°C

Schaaf de courgette in dunne plakjes.

Snij de plakjes bladerdeeg in twee helften, plak de helften met water horizontaal aan elkaar.

Leg er overlappend en iets uitstekend de plakjes courgette op.

Bedek de onderste helft van het deeg met een halve plak prosciutto.

Strooi er geraspte kaas op, rol het deeg voorzichtig op en plak het uiteinde vast met wat water.

Vouw de onderkant van de roosjes dicht, druk ze even op je werkblad.

Zet de rozen in een ingevet muffin-bakblik en bak ze in 20-25 minuten gaar en goudbruin.

### **Lekker!**

## Courgetteroosjes / Courgette roses



### Shopping list

6 sheets of puff pastry  
3 slices Prosciutto di Parma  
olive oil to grease

1 courgette  
50g Pecorino Romano, grated

### This simple you make courgette roses

Preheat the oven to 200°C

Shave the courgette in thin slices.

Cut the puff pastry in halves, stick the two halves horizontally together with some water.

Place slices of courgette overlapping and slightly protruding on top.

Cover the bottom half with half a slice of prosciutto, sprinkle on grated cheese.

Roll the pastry gently then stick the end to the roll with drops of water.

Fold the underside of the roses closed, press them on your work surface.

Place the roses in a greased muffin tin then bake them in 20-25 minutes cooked and golden.

**Enjoy!**