

Courgette terrine met **Menton crumble**



8 mensen

15 min voorbereiding

40 min koken

De ingrediënten

3 blikjes 80g Menton la belle-iloise Verkrumelde Makreel met Kruiden en Citroen
750 g courgettes
30 g paneermeel
4 eieren
30 g geraspte Emmentaler kaas
2 eetlepels olijfolie
1,5 theelepel zout (5 g)
2 snufjes peper

De fasen

- 1- Rasp de courgettes
- 2- Kook de geraspte courgettes 5 minuten afgedekt en voeg dan de olijfolie toe op een middelhoog vuur gedurende 8 tot 10 minuten, onder regelmatig roeren
- 3- Laat een beetje afkoelen
- 4- Meng in een kom de overige ingrediënten
- 5- Beboter een cakevorm
- 6- Bak ongeveer 40 minuten in een hete oven op 200°C (gasstand 6/7)
- 7- Laat afkoelen en zet minstens 12 uur in de koelkast
- 8- Ontvorm en snijd in plakjes van ongeveer 1 cm dik