

Courgetti met munt/dille balletjes en tzatziki

4 personen

30 minuten

Courgetti, een leuke vervanging voor gewone pasta. Ook bij kindjes altijd een succes! Deze frisse courgetti kan je lauw eten en past daarom perfect voor een (na)zomerse avond. Boordevol groenten én met balletjes, wat wil je nog meer?


Gebruik je hele courgettes? Dan heb je een *spiralizer* nodig! Heb je dat niet, dan kan je altijd voorgemaakte courgetti kopen.



INGREDIËNTEN VOOR 4 PERSONEN:

- 3 courgettes
- 800 gram gemengd gehakt
- 20 gram verse munt
- 20 gram verse dille
- 400 gram tzatziki van bij ons
- 100 gram diepvrieserwtjes
- olijfolie
- peper en zout

 [keurslagerdemeulder](#)

 [Keurslager De Meulder](#)

BEREIDING:

1. Hak of mix 20 blaadjes verse munt en 8 takjes verse dille fijn, zet opzij.
2. Neem een grote mengkom en doe daarin het gehakt en de gemixte kruiden. Kruid ook met peper en zout.
3. Was je handen en rol het gehakt in balletjes, iets groter dan een soepballetje
4. Bak de balletjes in een grote koekenpan met een beetje olijfolie op een zacht vuurtje mooi bruin langs alle kanten. Zet de balletjes even opzij in een pot met deksel op.
5. Maak courgetti van de courgettes en doe de courgetti in een grote kom. Voeg wat olijfolie toe, haal indien nodig de slierten wat uit elkaar en meng alles.
6. Bak de courgetti kort aan in een wok met wat olijfolie, de slierten mogen niet helemaal zacht worden! Kruid af met peper en zout.

7. Voeg 2 eetlepels tzatziki toe en roer alles door elkaar.
8. Verdeel de courgetti over 4 borden, met erbovenop telkens een schepje tzatziki. Leg de balletjes erbij en werk af met een blaadje munt of wat overgebleven dille.
9. Nog wat verse peper van de molen om het af te maken!

Smakelijk!