Flan met courgette en paprika

Datum: 02-03-2015
Type gerecht: Tapa
Samengesteld door: Dave Vercoulen
Aantal personen: 8

Ingrediënten:

- 1 eetl. olijfolie
- 1 ui gesnipperd
- 2 knoflook teentjes (fijngehakt)
- 0,5 rode paprika (in kleine blokjes)
- 1 courgette (in kleine blokjes)
- versgemalen peper
- zout
- 2 eetl. peterselie (fijngesneden)
- 8 eieren
- 50 ml melk
- 30 gram boter

Bereidingswijze:

Verhit de olie in een koekenpan met anti-aanbaklaag en bak in 5 minuten de ui, knoflook en paprika zachtjes. Voeg de courgette toe en bak de groenten nog 5 minuten. Breng het geheel op smaak met peper en zout (mag wat pit hebben omdat het gerecht anders te flauw wordt). Roer de peterselie erdoor. Schep het groentemengsel in een kom en laat het iets afkoelen.
Klop in een kom de eieren los met de melk en meng het groentemengsel erdoor. Verhit de boter in dezelfde koekenpan en voeg het eimengsel toe. Bak de flan met het deksel op de pan op een laag vuur in 10 minuten gaar. Laat de flan op een schaal glijden en snijd hem in vierkantjes of ruitjes.