

Courgette-, cheddar-, basilicumbroodjes / Courgette, cheddar, basil breads



De boodschappen

2 medium courgettes

125 gram tarwemeel/ 125 gram volkorenmeel

1 theelepel grof zeezout

30 gram basilicum, grof gehakt

3 vrije uitloop eieren, licht geklopt

2 theelepels grof zeezout

2 theelepels bakpoeder/ ½ theelepel baksoda

4 lente-uitjes, in dunne ringetjes

150 gram Cheddar

170 ml karnemelk

In de hartige courgettebroodjes van vandaag gaat veel grof zeezout maar de eerste 2 theelepels (die op de geraspte courgette worden gestrooid) worden er ook weer uitgewrongen. Vind je het toch teveel dan kun je de derde theelepel zeezout gerust weglaten.

Zo maak je de courgette-, cheddar-, basilicumbroodjes

Rasp de courgettes met schil grof in een vergiet, strooi het zeezout erover en laat ze 30 minuten uitlekken. Leg dan de courgette op een schone theedoek en wring het uit.

Rasp 75 gram cheddar, snij de resterende 75 gram in blokjes.

Roer alle droge ingredienten - meel, bakpoeder, soda, theelepel zeezout - door elkaar.

Voeg de courgette, uienringetjes en basilicum toe en mix alles snel door het meelmengsel.

Schep de cheddar erdoor, roer de eieren door de karnemelk en roer ze ook door het beslag.

Verwarm de oven voor tot 180°C.

Vet intussen de vormpjes in en leg een strookje bakpapier op de bodem.

Bak de broodjes in 40-45 minuten gaar en bruin, laat ze afkoelen in de vormpjes.

!Bedek de broodjes de laatste 15 minuten van de baktijd met aluminium folie, om te voorkomen dat ze te donker worden.

De broodjes smaken het best als ze nog een beetje warm zijn.

Courgette-, cheddar-, basilicumbroodjes / Courgette, cheddar, basil breads



Shopping list

2 medium courgettes

125g plain flour / 125g whole wheat flour

½ teaspoon sodium bicarbonate

4 spring onions, thinly sliced

150g Cheddar

170 ml of buttermilk

2 teaspoons coarse sea salt

2 teaspoons baking powder/

1 teaspoon coarse sea salt

30g basil, chopped coarsely

3 free range eggs, whisked lightly

To the savoury courgette bread a lot of coarse sea salt is added but of the first 2 teaspoons (which are sprinkled on the grated courgettes) most will be squeezed out again. Do you still feel it's too much then you can leave out the third teaspoon of sea salt.

How to make the courgette, cheddar and basil breads

Grate the courgettes coarsely in a colander, sprinkle on the salt then let it drain for 30 minutes.

Place the courgette on a clean tea towel and squeeze it out.

Grate 75g of cheddar then cube the remaining 75g.

Mix all dry ingredients until combined (the flours, baking powder, soda, 1 teaspoon salt).

Add the courgette, onion rings and the basil and mix it into the flour mixture.

Fold in all cheddar, stir the eggs into the buttermilk then stir the egg mixture into the batter.

Preheat the oven to 180°C.

Meanwhile grease the molds then place a strip of baking paper on the bottom.

Bake the breads in 40-45 cooked through and brown, allow the breads to cool in the moulds.

!Place aluminum foil on the breads during the last 15 minutes baking, to prevent the breads getting too dark.

The breads taste best while still a little warm.