



Bijgerechten

Courgette lolly's

Voor 4 personen.

Ingrediënten

2 citroenen (geraspte schil en sap)
1 eetlepel oregano (gedroogde)
2 eetlepels munt (fijnggehakt)
1 eetlepel tijm (gedroogde)
1 theelepel chilipoeder
2 eetlepels honing
2 courgettes (grote)
olijfolie
peper
zout

Bereidingswijze

Snij de grote courgetten in dikke plakken van 4 op 4 cm. Gebruik je mini's? Snij elke courgette dan in 3 gelijke stukken.

Meng het citroensap en de zeste met de oregano, tijm, munt, chilipoeder, honing en een flinke scheut olijfolie. Kruid met peper en zout. Schep de helft van de marinade onder de courgettestukken, dek af met folie en zet minstens 2 uur in de koelkast.

Rijg de stukken courgette aan spiesjes en grill ze indirect op de barbecue beetgaar. Keer regelmatig om.

Tip: Gebruik de resterende marinade als dipsaus.

Keukenbenodigdheden

Satéprikkers
Barbecue

