



Voorgerechten

Courgettecarpaccio

Voor 4 personen.

Ingrediënten

120 gram erwtjes (diepvries)
1 citroen (het sap)
50 gram rucola
handvol dille
2 courgettes
40 gram parmezaanse kaas
30 gram pijnboompitten
olijfolie
peper
zout

Bereidingswijze

Snij de courgetten met een dunschiller of mandoline in de lengte in dunne plakjes. Mix de dille met het citroensap en een flinke scheut olijfolie glad. Kruid met peper en zout. Giet dit bij de courgetteplakjes en hussel alles goed onder elkaar.

Leg de plakjes mooi op een groot bord, dek af met plasticfolie en laat in de koelkast 10 minuten marineren. Rooster de pijnboompitten in een droge koekenpan goudbruin. Blancheer de erwtjes 4 minuten in licht gezouten water.

Werk de courgettecarpaccio voor het serveren af met de erwtjes, pijnboompitten en de rucola. Rasp er de Parmezaanse kaas over en serveer meteen.

Keukenbenodigdheden

Mandoline
Mixer

