



## Gegrilde courgette met citroen en pijnboompitten

*Dunne linten courgette kort gegrild en afgewerkt met citroen, geroosterde pijnboompitten en verse kruiden. Licht, elegant en mediterraan.*

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
<b>10'</b>	<b>10'</b>	<b>4</b>	<b>Voorgerecht</b>

### Ingrediënten

1 courgette  
handvol pijnboompitten  
citroenrasp  
sap van 0,5 citroen  
olijfolie  
peterselie of basilicum, fijngesneden

peper en zout

## Bereidingswijze

---

1. Snijd de courgette met een mandoline of dunschiller in lange, dunne linten.
2. Grill de linten kort in een hete grillpan tot ze mooie grillstrepen krijgen maar nog een lichte beet houden.
3. Rooster de pijnboompitten in een droge pan tot ze goudbruin geuren; let op, ze verbranden snel.
4. Leg de gegrilde courgette op een bord en besprenkel met olijfolie en citroensap.
5. Werk af met de geroosterde pijnboompitten, de citroenrasp, fijngesneden kruiden en wat peper en zout.

### Tip

Laat de grillpan goed heet worden voor je de courgette erop legt, zo krijg je mooie strepen zonder dat de groente uitdroogt.

### Lekker met

Een lepel ricotta of als frisse begeleiding bij gegrild vlees

### Dranktip

Een frisse pinot grigio