



Courgettecarpaccio met citroen en parmezaan

Flinterdunne plakjes rauwe courgette, opgefleurd met citroen, olijfolie en schilfers parmezaan. Een elegant, luchtig voorgerecht dat in vijf minuten staat.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
15'	5'	4	Zomers & luchtig

Ingrediënten

2 kleine stevige courgettes
sap en zeste van 1 citroen
4 el goede olijfolie
50 gr parmezaan
2 el pijnboompitten
enkele blaadjes verse basilicum

snuifje zout

snuifje grof gemalen peper

Bereidingswijze

1. Was de courgettes en snij de uiteinden eraf. Schaaf ze met een dunschiller of mandoline in flinterdunne linten of plakjes.
2. Schik de courgetteplakjes mooi overlappend op een grote platte schotel.
3. Roer in een kommetje het citroensap met de olijfolie en een snuifje zout tot een dressing.
4. Rooster de pijnboompitten in een droge pan goudbruin, blijf roeren want ze verbranden snel.
5. Lepel de citroendressing gelijkmatig over de courgette en laat 10 minuten intrekken, zo worden de plakjes lichtjes zacht.
6. Schaaf er met een dunschiller schilfers parmezaan over en strooi de geroosterde pijnboompitten erbij.
7. Werk af met de citroenzeste, wat grof gemalen peper en enkele blaadjes basilicum. Meteen serveren.

Tip

Kies kleine, stevige courgettes: die zijn zoeter en hebben minder zaadjes dan de grote exemplaren.

Lekker met

Een sneetje geroosterde ciabatta

Dranktip

Een droge witte wijn zoals pinot grigio