



Courgettecarpaccio met citroen en parmezaan

Flinterdunne plakjes rauwe courgette, opgefleurd met citroen, olijfolie en schilfers parmezaan. Een elegant, luchtig voorgerecht dat in een mum van tijd op tafel staat.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
15'	5'	4	Voorgerecht

Ingrediënten

2 kleine stevige courgettes
sap en rasp van 1 biologische citroen
4 el extra vierge olijfolie
50 gr parmezaan, in schilfers
2 el pijnboompitten
enkele blaadjes verse basilicum

zout

grof gemalen zwarte peper

Bereidingswijze

1. Was de courgettes grondig en snij de uiteinden eraf.
2. Schaaf de courgettes met een dunschiller of mandoline in flinterdunne plakjes of linten.
3. Schik de plakjes mooi overlappend op een grote, platte schotel.
4. Rooster de pijnboompitten in een droge koekenpan op middelhoog vuur goudbruin. Roer voortdurend, want ze verbranden snel. Haal van het vuur en laat afkoelen.
5. Klop in een kommetje het citroensap met de olijfolie en een snuifje zout tot een gladde dressing.
6. Lepel de dressing gelijkmatig over de courgette en laat 10 minuten intrekken zodat de plakjes lichtjes zachter worden en de smaken kunnen opnemen.
7. Schaaf er met een dunschiller schilfers parmezaan over en strooi de geroosterde pijnboompitten erover.
8. Werk af met de citroenrasp, grof gemalen zwarte peper en enkele blaadjes verse basilicum. Serveer meteen.

Tip

Kies kleine, stevige courgettes: die zijn zoeter en bevatten minder zaadjes dan grote exemplaren. Gebruik bij voorkeur een biologische citroen, zodat je de schil zonder bezwaar kunt raspen.

Lekker met

Een sneetje geroosterde ciabatta of focaccia.

Dranktip

Een droge, frisse witte wijn zoals een pinot grigio uit Friuli of een Vermentino past uitstekend bij de friszure toets van citroen.