



KOKEN MET EEN BUDGET

Courgettesalade met kaas en krieltjes

HOOFDGERECHT

🕒 30 minuten

2 personen

DIT HEB JE NODIG:

- 🛒 200 g belegen boerenkaas
- 🛒 300 g krieltjes met schil
- 🛒 2 courgettes (in dunne schuine plakken)
- 🛒 50 ml olijfolie
- 🛒 40 g rucola (grof gehakt)
- 🛒 ½ citroen (sap)
- 🛒 handje verse basilicum
- 🛒 1 teentje knoflook (fijnggehakt)
- 🛒 grof bruinbrood

MATERIAAL: grillpan

ZO MAAK JE HET:

1. Rasp 75 gram van de kaas en snijd de rest in reepjes of blokjes.
2. Kook de krieltjes met zout in 15-20 minuten beetgaar en giet ze af.
3. Halveer ze eventueel.
4. Bestrijk de courgetteplakken met olijfolie en rooster ze in een hete grillpan 1 minuut per kant.
5. Schep de reepjes kaas, krieltjes, courgette, rucola, 50 ml olijfolie, het citroensap, zout en peper luchtig door elkaar.
6. Bestrooi met de geraspte kaas en basilicum.
7. Meng de rest van de olijfolie met de knoflook en serveer deze knoflookolie met brood bij de salade.

LET OP: De kaas in dit recept kan dierlijk stremsel bevatten. Wil je het recept strikt vegetarisch maken? Gebruik dan kaas met vegetarisch stremsel, deze is herkenbaar aan een vegetarisch logo.

Bron: boodschappen.nl

