



Italiaans, maar geen pasta!

Carpaccio van courgette

Carpaccio di zucchini

2 PERSONEN

🕒 10 minuten

DIT HEB JE NODIG

- ✓ 250 g courgette, kleine gele en groene
- ✓ 3 el olijfolie, extra virgine
- ✓ 1 tl citroen, rasp
- ✓ 1 tl citroensap
- ✓ 25 g rucola
- ✓ 50 g Parmezaan, geschaafd

MATERIAAL: mandoline of fijne schaaf

ZO MAAK JE HET

1. Schaaf de courgettes op een mandoline over de lengte in dunne plakken en leg ze op een serveerschaal.
2. Klop in een kom de olie met de citroenrasp en het citroensap door elkaar en voeg zout en zwarte peper naar smaak toe.
3. Strooi de rucola en Parmezaan over de courgettecarpaccio, besprenkel met de dressing en maal voor het serveren zwarte peper erover.

BRON: deliciousmagazine.nl

