



Italiaans, maar geen pasta!

Gegrilde courgette met citroen-ricotta

Zucchini grigliate con ricotta al limone

2 PERSONEN

🕒 15 minuten

DIT HEB JE NODIG

- ✓ 1 courgette
- ✓ 1½ el olijfolie
- ✓ ½ citroen (rasp en sap)
- ✓ 125 g ricotta
- ✓ ½ bosje basilicum (grof gehakt)
- ✓ 2 el hazelnoten (grof gehakt)

MATERIAAL: mandoline, grillpan

ZO MAAK JE HET

1. Schaaf de courgettes met een (kaas)schaaf of mandoline in linten.
2. Verhit de olie op een hoge stand in de grillpan en bak hierin de courgettelinten circa 3 minuten.
3. Doe dit eventueel in 1 of 2 porties.
4. Neem de pan van de warmtebron en voeg de helft van de citroenrasp en -sap toe.
5. Roer de ricotta los met de rest van de citroenrasp, -sap en de basilicum.
6. Drapeer de courgettelinten op een bord.
7. Schep de ricotta in het midden en bestrooi met de hazelnoten.

TIP: Serveer de gegrilde courgette met citroenricotta als hoofdgerecht met gegrilde kip of gebakken kabeljauw.

BRON: boodschappen.nl

