



Mediterrane courgette salade met witte kaas

2 PERSONEN

🕒 30 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍴 1 courgette
- 🍴 2 el olijfolie
- 🍴 1 el citroensap
- 🍴 ½ bakje cherrytomaatjes
- 🍴 1½ el pijnboompitten
- 🍴 ½ zakje rucola
- 🍴 50 g witte kaas of feta

MATERIAAL: grillpan

ZO MAAK JE HET:

1. Verwijder de harde onderkant van de courgette en snijd ze in de lengte in lange repen.
2. Bestrijk de courgettereppen dun met olie en gril ze in porties in 2 minuten per kant gaar.
3. Draai ze halverwege een kwartslag zodat een ruitpatroon ontstaat.
4. Bedruppel de plakken warme courgette met citroensap en bestrooi ze met zout en (versgemalen) peper.
5. Bestrijk ook de tomaatjes dun met olie en gril ze 2-3 minuten in de grillpan.
6. Rooster in een koekenpan met antiaanbaklaag de pijnboompitten in 3-4 minuten op middelhoog vuur goudbruin, laat ze daarna afkoelen.
7. Schep de rucola om met de plakken courgette en legde tomaatjes erop.
8. Bestrooi de salade met de pijnboompitten, kaas en (versgemalen) peper naar smaak.
9. De salade kan lauw of koud worden geserveerd.

BRON: [ah.nl](https://www.ah.nl)

