



Carpaccio van courgettes met coulis van gegrilde kerstomaten



Bereidingstijd

< 30 min



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

250 gram kerstomaten
2 eetlepels balsamicoazijn
peper en zout
2 courgetten (in plakjes gesneden)
olijfolie
50 gram parmezaanschilfers
2 handen vol rucola
2 eetlepels pijnboompitten (gegrild)

Bereidingswijze

- 1.** Verwijder de steeltjes van de kerstomaten en leg ze in een aluminium bakje dat niet geperforeerd is. Besprenkel met olijfolie en balsamicoazijn.
- 2.** Zet op de grill en laat mooi karamelliseren. Roer af en toe.
- 3.** Haal van de grill en mix in de blender.
- 4.** Breng op smaak met peper en zout. Zet apart.
- 5.** Bestrijk de courgetteplakjes met olijfolie en gril ze kort aan beide kanten.
- 6.** Schik op een mooie schaal en bedruppel met de coulis van kerstomaten.
- 7.** Werk af met Parmezaanse kaas, rucola en gegrilde pijnboompitten.