



Carpaccio van courgette



Bereidingstijd

< 30 min



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

4 courgetten (klein)
4 citroenen (sap)
peper van de molen
fleur de sel
1 scheut olijfolie
1 kopje pijnboompitten
100 gram parmezaanschilfers
basilicumblaadjes

Bereidingswijze

- 1.** Snij de courgettes met de dunschiller of mandoline in dunne plakken.
- 2.** Marineer ze in een kom met het citroensap, gedurende minstens één uur.
- 3.** Schik de courgetteplakjes mooi op een schaal of verschillende borden.
- 4.** Breng elke laag goed op smaak met peper, zout en een beetje olijfolie.
- 5.** Rooster ondertussen de pijnboompitten. Let op want deze verbranden snel!
- 6.** Werk af met de geroosterde pijnboompitten, de Parmezaanschilfers en basilicum.