

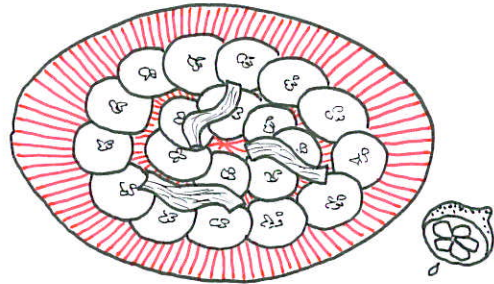
Carpaccio van Courgette (4 personen)

Bereiden : 5 minuten

Wachttijd : 30 minuten (marineren)

Nodig:

1 gele of groene courgette (evt. 1 1/2)
extra vergine olijfolie
1 citroen
grof zout
peper
stukje parmezaanse kaas



Doen:

Snij de courgette in flinterdunne plakjes. Leg ze dakpansgewijs op 4 grote platte borden. Klop in een schaaltje 2/3 deel olijfolie los met 1/3 deel vers citroensap. Giet dit over de courgettes. Laat de borden nu rustig een half uurtje (of langer) staan, buiten de koelkast, zodat de marinade in kan trekken en de courgette zacht wordt.

Tip!
Kleine courgettes zijn minder waterig dan grote



Probeer het ook eens met gele courgettes: heel zacht van smaak!



Serveren:

Bestrooi met grof zout en peper uit de molen. Schaaf wat mooie krullen parmezaanse kaas (met kaasschaaf of dunschiller) en leg die er boven op.

Tip!

Weet je wat lekker is?
Fleur de sel!
Delicaat Frans zeezout



Tip!

Tijdens het marineren kun je rustig iets anders doen

