

Gemarineerde courgettesalade (4 personen)

Bereiden: 8 minuten

Wachttijd (marineren): 1 uur

Nodig:

2 kleine courgettes

1 doosje Romaatjes of (rijpe!) kerstomaatjes

1 dl olijfolie

scheutje balsamico-azijn

3 teentjes knoflook

Zout & peper



Doen:



Schaaf de courgette in de lengte met de kaasschaaf in lange dunne plakken (met schil en al).

Snij de tomaatjes doormidden. Doe ze samen in een kom.

Laat de olijfolie warm worden in een pannetje en knijp de knoflook erboven uit. Laat even zachtjes trekken.

Haal van het vuur en meng met een scheutje balsamico-azijn en zout & peper. Giet dit over de groenten.

Zet de schaal in de koelkast en laat minimaal 1 uur marineren.

Serveren:

Niet ijskoud. Haal de salade van tevoren uit de koelkast om weer op kamertemperatuur te laten komen.

Tip!
Kleine courgettes zijn minder watrig dan grote



Tip!
Door het schrik-effect van heet (dressing) naar koud (koelkast) trekt de smaak snel in

