



COURGETTE CARPACCIO MET GEROOKTE ZALM EN BLAUWE KAAS

INGREDIENTEN

- 1 kleine courgette, in dunne plakken
- 1 eetlepel olijfolie
- 2 eetlepels pesto
 - 20 gram peterselie
 - 2 eetlepels pijnboompitten
 - 1 klein teentje knoflook, uitgeperst
 - 4 eetlepels kaas, geraspt
 - 50 ml extra vergine olijfolie
- 2 plakken gerookte zalm
- 25 gram blauwe aderkaas, verbrokkeld
- 25 gram cherry tomaten, gehalveerd
- 2 eetlepels gehakte basilicum

UITLEG

Maal de peterselie fijn met de pijnboompitten, knoflook en de geraspte kaas in een keukenmachine.

Voeg de olijfolie toe tot een smeuvige dressing.

Dep de courgetteplakken droog met keukenpapier en bestrijk ze met olijfolie.

Bak de courgette kort in een grillpan of koekenpan.

Leg de plakjes in een ronde waaiervorm op 2 borden en bestrijk licht met de pesto.

Verdeel de zalm met de kaas en de tomaatjes over de courgette.

Bestrooi met peper en garneer met basilicum.

VOORGERECHT

2 PERSONEN

TIJD: 25 MINUTEN

ZIE MEER OP:

LA
COMIDA
Deliciosa

