



Kookweb.be

Courgettecarpaccio met gedroogde tomaat.

Benodigdheden:

- 1 courgette
- 4 gedroogde tomaten in olie
- bosje verse basilicum
- 4 eetlepels olijfolie
- 1 1/2 el citroensap
- 1 teentje knoflook
- 1/4 eetlepel zout
- zwarte peper

Bereiding:

Gedroogde tomaten in reepjes snijden. Basilicumblaadjes fijnknippen en tomaat erdoor scheppen. Dressing: in afsluitbaar potje olie en citroensap doen. Knoflook erboven uitpersen. Op smaak brengen met zout. Even goed schudden. Courgette wassen. Met kaasschaaf schuin in dunne plakken schaven. Vier borden dun bestrijken met dressing. Courgetteplakken dakpansgewijs op borden leggen. Rest van dressing erover sprenkelen, zodat alle plakjes bedekt zijn. Ca. 10 minuten laten staan. Courgetteplakken bestrooien met peper. Gedroogde tomaat met basilicum erover verdelen.

Recept rubriek: Soepen