

Courgetti salade, met ham & burrata

Spaghetti van courgette met citroenboter.

Dit recept is oorspronkelijk van van Myreen Minnaar van ontroerendlekker.nl

Menugang: Hoofdgerecht

Type gerecht: Vleesgerecht

Aantal personen: 2

Bereidingstijd: 15 minuten

---

Spaghetti van courgette met citroenboter.

Dit recept is oorspronkelijk van van Myreen Minnaar van ontroerendlekker.nl

Bereidwijze

1. Begin met het maken van de courgetti oftewel spaghetti van courgette. Het makkelijkste doe je dit met een spiraalsnijder of een julienne dunschiller, maar je zou het ook met de hand kunnen doen.
2. Daarna ga je citroenboter maken, smelt de boter met de Betis bakolie in een koekenpan, voeg de knoflook toe en bak 1 minuut mee op middelhoog vuur.
3. Voeg het citroensap en wat rasp toe en draai het vuur uit. Blancheer de courgette-slierten 1 minuut in een pan met licht gezouten water en giet meteen af.
4. Doe de courgetti in de pan met de citroenboter en schep om.
5. Maak de borden op met stukken burrata (of mozzarella), ham, kappertjes en de courgetti met citroenboter.
6. Besprenkel het gerecht met Roma olijfolie en vijgen-dadel azijn, eventueel wat citroenrasp, grof Falksalt zout en versgemalen peper.

Ingrediënten

- 1 grote courgette
- 1 el kappertjes
- 1 burrata
- 6 dunne plakken Serrano- of Parmaham
- vijgen-dadel azijn
- Roma olijfolie
- 25 g boter
- 2 el Betis bakolie
- 1-2 tenen knoflook
- sap en rasp van 1/2 citroen

accessoires