

Courgette feta salade met verse munt

Dit simpele bijgerechtje is super lekker en vult niet zo erg, hierdoor is hij goed te combineren met wat zwaardere maaltijden!

Menugang: Bijgerecht
Type gerecht: Vegetarisch
Aantal personen: 4
Bereidingstijd: 15 minuten

Dit simpele bijgerechtje is super lekker en vult niet zo erg, hierdoor is hij goed te combineren met wat zwaardere maaltijden!

Bereidwijze

1. Rooster de sesamzaadjes zonder olijfolie.
2. Snijd de courgettes in plakjes van ongeveer 1/2 cm. Gril ze in een gloeiendhete grillpan. Draai ze halverwege om, totdat ze aan beide kanten mooi gestreept zijn. Pas op: hoe heter de pan, hoe sneller het gaat. Haal ze uit de pan en laat ze even uitdampen.
3. Verkruimel de feta en hak de snijd de munt in dunne reepjes.
4. Klop alle ingrediënten van de dressing goed door elkaar.
5. Leg de courgette op een bord. Strooi de feta en munt erover.
6. Besprenkel met dressing en maak af met de sesamzaadjes.

Ingrediënten

- 2 courgettes
- 150 gram feta (of geitenkaas)
- paar takjes munt
- Handjevol sesamzaadjes
- 4 el extra vergine olijfolie (Roma)
- 2 el citroensap
- 1 teentje knoflook
- Zout en peper

accessoires