

Courgette met citroenolie en amandelen

Fris, snel en heel makkelijk. Ook erg lekker met onze Clementine olijfolie!

Menugang: Bijgerecht
Type gerecht: Vegetarisch
Aantal personen: 4
Bereidingstijd: 45 minuten

Fris, snel en heel makkelijk. Ook erg lekker met onze Clementine olijfolie!

Bereidwijze

1. Was de citroen goed en haal met een dunschiller de schil eraf, zonder het wit mee te nemen (dit is het bittere deel van de schil).
2. Snijd de knoflook in 2 helften en verwarm deze samen met de schil in een steelpannetje met flink wat olie.
3. Neem de pan van het vuur en laat de inhoud minstens 30 minuten intrekken; af en toe roeren.
4. Rooster de amandelen in droge koekenpan goudbruin en laat ze afkoelen.
5. Halveer de courgettes, verwijder de zaadlijsten en snijd ze in boogjes.
6. Haal de knoflook en citroenschil uit de olie.
7. Verhit de olie en voeg de courgette toe.
8. Bak dit in 5 min. op hoog vuur gaar, af en toe omscheppen.
9. Breng op smaak met zout en (versgemalen) peper, schep de amandelen erdoor et voilà!

Ingrediënten

- 1 citroen
- 4 eetlepels olijfolie
- 2 courgettes
- 1 teentje knoflook
- 3 eetlepels garneramandelen

accessoires