

Courgette-salade

Recept van José van den Ende

Volgens Italiaans recept.

Voor 4 personen.

Vorbereidingstijd 15-20 minuten

Nodig

450 g courgette

1 kleine ui in fijne ringen

1 el kappertjes

4-5 gehakte ansjovisfilets

1 el ansjovisolie (uit blikje ansjovis)

2 el olijfolie

2 el dragonazijn

Sap van 1/2 citroen

Zout en versgemalen zwarte peper

Garnering

3 takjes rozemarijn

2 hele ansjovisfilets

Bereiding

Het geheim van deze salade is dat de rauwe courgette zeer dun gesneden moet zijn. Dit kan met een scherp mes of in de keukenmachine.

Snijd de punten van de courgette en snijd deze in dunne plakjes. Meng ze met de ui, kappertjes en de gehakte ansjovis.

Meng de ansjovisolie, olijfolie, dragonazijn en citroensap; voeg zout en peper naar smaak toe.

Roer de dressing door de salade en garneer met ansjovis en rozemarijn.

Eet smakelijk!