

Gemarineerde courgettesalade

Ingrediënten

- 2 kleine courgettes
- 1 doosje rijpe kerstomaatjes
- 1 deciliter olijfolie
- scheutje balsamico-azijn
- 3 teentjes knoflook
- zout en peper

Werkwijze

1. Schaaf de courgettes in de lengte met een kaasschaaf in lange dunne plakken. Snijd de tomaatjes doormidden. Doe ze samen in een kom.
2. Laat de olijfolie heet worden in een pannetje en knijp de knoflook erboven uit. Laat even zachtjes trekken.
3. Haal de olie van het vuur en meng dit met een scheutje balsamico-azijn, zout en peper.
4. Giet dit over de groenten. Zet de schaal in de koelkast en laat het 1 uur marineren.
5. Haal de salade van tevoren uit de koelkast om weer op kamertemperatuur te komen.