



Gegrilde courgettereppen met burrata



Bereidingstijd

< 30 min



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

3 middelgrote courgettes
2 bollen burrata
30 gram pistachenoten (grof gehakt)

Voor de Marinade:

4 eetlepels olijfolie
1 biocitroen (geraspte schil)
2 eetlepels citroensap
1 teentje knoflook (geperst)
1 theelepel honing
1/2 theelepel cayennepeper
2 eetlepels munt (fijngehakt)
2 eetlepels basilicum (fijngehakt + extra om af te werken)
peper en zout

Bereidingswijze

- 1.** Halveer de courgettes in de lengte en snij elke helft in de lengte in repen van ongeveer 1,5 cm dik.
- 2.** Maak de marinade: meng de olijfolie met de citroenschil, het citroensap, de knoflook, de honing, de cayennepeper, de munt en de basilicum. Kruid met peper en zout.
- 3.** Hussel de courgettereppen door de marinade en laat 15 minuten in het mengsel rusten.



- 4.** Gril de repen kort op een hete barbecue tot ze mooie grillstrepen hebben maar nog beetgaar zijn.

- 5.** Schik de repen op een schaal. Leg er de burrata bij en lepel er wat extra marinade over. Werk af met de pistachenoten en extra basilicum.