

# Courgette snel klaar

## Bewaren

Bewaar de courgette niet in de koelkast, maar bij voorkeur op een koele plek (voorraadkast oid). Zo houdt je de courgette 1 a 2 weken goed.

---

## Ingrediënten

- 2 kleine of 1 grote courgette
- sap van 1,5/2 citroenen
- olijfolie
- stukje Parmezaanse kaas
- evt handje rucola

---

## Bereiding

Schaaf de courgette(s) op een mandoline in flinterdunne plakjes of snijd het dun met mes. Snijd plakjes uit over een grote schaal. Knijp er royaal citroensap over uit, bestrooi met wat zout(vlokjes) en versgemalen peper en besprenkel royaal met olijfolie. Laat het geheel 15-20 minuten marineren. Schaaf er voor het serveren flinters Parmezaanse kaas over. Garneer eventueel met een handje rucola.