

# Italiaanse salade met courgette

Ingrediënten 4p:

- 75 gr rucola
- 250 gr cherry tomaatjes
- 1 courgette
- 3 el olijfolie
- Italiaanse kruiden
- 1 potje zongedroogde tomaten
- Parmezaanse kaas vlokken
- 3 el Olijfolie
- 2 el Balsamico azijn
- 1 tl mosterd
- 1 tl honing
- Peper en zout
- 80 gr pijnboompitjes



Bereiden

Snijd de courgette in wat grotere blokjes. Verwarm 3 el olijfolie in een koekenpan en bak de courgette met wat Italiaanse kruiden in 2 minuten. Laat deze afkoelen.

Maak de dressing door de olijfolie, balsamico azijn, mosterd en honing door elkaar te mixen met een garde. Voeg eventueel wat peper en zout toe naar smaak.

Snijd de zongedroogde tomaatjes in reepjes en halveer de cherrytomaatjes.

Rooster in een schone koekenpan de pijnboompitjes tot ze enigszins verkleuren.

Verdeel de rucola over een schaal. Dan de courgette blokjes, de zongedroogde tomaatjes en de cherry tomaatjes. Besprenkel de salade dan met de dressing. Als laatste de parmezaanse kaas vlokken en de pijnboompitjes.