

Ingrediënten voor 2 personen

** 1 gele courgette (in slierten gesneden) ** 1 komkommer (in slierten gesneden) ** 3 kleuren paprika (in blokjes gesneden) ** 200 gram cherrytomaatjes (gehalveerd) ** 150 gram kalamata olijven (gehalveerd) ** ½ zak rucola (gesneden) ** 1 pot Apetina witte kaas blokjes met kruiden (uitgelekt) ** 3 dessertlepels Italiaanse kruiden ** 2 eetlepels knoflook-chili olie ** 2 eetlepels olijfolie ** 1 dessertlepel honing ** 4 eetlepels balsamico azijn ** zeezout en peper uit de molen (naar smaak)

Tijd: 20-30 min.

Keuken: Wereld

Soort_gerecht: Salade

Eigen_keuken: Nee

Vegetarisch: Nee

Gele courgette salade met zelf geroosterde paprika en tomaat met witte kaas

Ik kreeg van mijn buurman een heerlijke gele courgette uit eigen tuin. Ik heb dit ervan gemaakt. De paprika en tomaatjes heb ik zelf gegrild in de airfryer.

Bereidingswijze

** Maak een dressing van 2 eetlepels balsamico azijn, 1 dessertlepel Italiaanse kruiden en 1 eetlepel knoflook-chili olie en meng dat met de courgette slierten. ** Bestrooi de 3 kleuren paprikablokjes met 1 eetlepel knoflook-chili-olie, 1 dessertlepel Italiaanse kruiden, wat peper en zout naar smaak en doe ze in een ovenvast bakje dat in het mandje van de airfryer past. ** Verwarm de airfryer vóór op 200 graden. ** Doe de paprika 8 minuutjes op 200 graden met spatdeksel in de airfryer (tussendoor even schudden). Voeg dan de gehalveerde tomaatjes toe en doe nog 4 minuutjes op 180 graden in de airfryer. Laat afkoelen. ** Maak een dressing van de honing, de olijfolie, 1 dessertlepel Italiaanse kruiden en 2 eetlepels balsamico azijn. ** Meng, als het afgekoeld is, het paprika/tomaatmengsel, de courgette, de komkommer, de kalamata olijven, de rucola en de witte kaas door elkaar en vermeng dit met de dressing. ** Proef even en maak af met verse peper en zout naar smaak. ** Eet smakelijk!

Serveertips

Je kan natuurlijk ook een pot gegrilde paprika gebruiken en gedroogde tomaatjes uit een pot. Dan is dit gerecht nog sneller klaar.

