

Lintensalade met basilicum

Ingrediënten

2 courgettes ±
2 komkommers +
1 citroen, schoongeboend ±
5 el olijfolie extra vierge ±
2 bakjes basilicum (a 15 g), alleen de blaadjes
Een handje taugé

Bereiding

Halveer de courgettes in de lengte en schep met een theelepel de zaadlijsten eruit. Schaaf met een kaasschaaf lange linten van de courgettes. Doe hetzelfde met de komkommers

Rasp de gele schil van de citroen en pers de vrucht uit. Maak een dressing van het rasp, het sap en de olie. Breng op smaak met peper en zout.

Schep de courgette en komkommer om met de dressing. Snijd vlak voor het serveren het basilicum in reepjes en meng samen met de taugé door de salade.

