



2B

Vegetarisch

Gegrilde courgettesalade met mozzarella en pesto



Bereidingstijd
20 minuten



Porties
Voor 1 persoon

Bereidingswijze

- 1 Schaaf de courgette in linten en bestrijk met de olie. Laat een grillpan goed heet worden en grill de plakken goudbruin. Bestrooi met zout en peper. Rooster de pijnboompitten en hak de basilicum grof. Meng de gegrilde courgettelinten met de pesto en verdeel de mozzarella en de pijnboompitten eroverheen. Garneer met de basilicum.

Ingrediënten

- ☐ ½ (200 g) courgette
- ☐ 90-100 mozzarella light
- ☐ 1 el pesto
- ☐ 1 el pijnboompitten
- ☐ 5 g verse basilicum
- ☐ Zout
- ☐ Peper

Voedingswaarden per persoon

Energie	366 kcal
Koolhydraten	15 g
Vet	21 g
Vezels	1 g
Eiwit	26 g