

# COURGETTE SALADE MET HAZELNOTEN

Door: Marilijn van der Sterren

## Benodigheden

- 50 gr hazelnoten
- 800 gr courgette
- 30 gr basilicumbladeren
- 4 el olijfolie
- 1 theelepel balsamicoazijn
- 80 gr Parmezaanse kaas
- 2 theelepels Hazelnootolie
- zout en peper



## Aan de slag

**Stap 1:** Verwarm de oven voor op 150°C.

**Stap 2:** Strooi de noten op een bakplaat en rooster ze 12-15 minuten tot ze lichtbruin zijn. Schud ze van de bakplaat en laat ze afkoelen.

**Stap 3:** Verwarm de grillpan voor 5 minuten zodat deze gloeiend heet is.

**Stap 4:** Snijd de courgette in schuine plakken van 1 cm. Doe ze in een kom en meng ze met de helft van de olijfolie en wat peper en zout.

**Stap 5:** Leg de plakken in de grillpan en rooster ze circa 2 minuten aan elke kant. Liefst met mooie grillstrepen erop.

**Stap 6:** Leg de plakken terug in de schaal en druppel er wat balsamicoazijn overheen.

**Stap 7:** Voeg als de courgettes zijn afgekoeld de overige olijfolie, balsamico, basilicum en noten toe.