

DINNERLY



Salade met mozzarella en courgette met tomaat en krokante croutons



ca. 25min



2 personen

Deze salade schreeuwt gewoon "Bella Italia"! Prachtig groene slablaadjes en gegrilde courgette, witte romige mozzarella en frisse, rode tomaat vormen niet alleen een lust voor het oog, maar ook voor de smaakpapillen. De zelfgemaakte, krokante croutons hebben misschien niet de kleur van de Italiaanse nationale vlag, maar hun smaak past perfect in de salade.

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 2 courgettes
- 1 tomaat
- 2 baguettes¹
- 1 zakje Italiaanse kruidenmix
- 1 bol mozzarella⁷
- 50g mesclun

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 1tl mosterd¹⁰
- 1tl honing
- peper en zout
- olijfolie
- azijn

KOOKGEREI

- oven met bakplaat
- grote koekenpan
- bakkwast

Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

ALLERGENEN

gluten (1), melk (7), mosterd (10). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 752kcal, vet 39.1g, koolhydraten 74.5g, eiwit 26.5g



1. Groenten snijden

Verwarm de oven voor op 220°C (200°C hetelucht) – haal eerst de bakplaat eruit. Snij de **courgette** in de lengte in plakken van ca. 1cm dik. Verwijder de harde kern uit de **tomaat** en snij het **vruchtvlees** grof.



2. Dressing maken

Maak een **dressing** van 2el olijfolie, 1el azijn, 1tl mosterd, 1tl honing en een snuf peper en zout. Meng de **dressing** met de **tomaat**.



3. Croutons roosteren

Scheur de **broodjes** in hapklare stukken, verdeel ze over een bakplaat en bak ze in 6-8min krokant.



4. Courgette bakken

Verhit een grote koekenpan (of grillpan) op medium tot hoog vuur en bak de **courgette** 2-3min per kant. Bestrijk de **courgette** tijdens het bakken met 1el olijfolie en bestrooi met de **kruidenmix** en een snuf zout. Haal uit de pan en snij in hapklare stukken.



5. Afmaken en serveren

Laat de **mozzarella** uitlekken en scheur 'm in stukken. Meng de **salade** met de **tomaat** en de **dressing**. Schep de **salade**, **mozzarella** en **gegrilde courgette** op borden en garneer met de **croutons**.



6. Op de BBQ

Bij mooi weer kun je de courgette ook lekker in de tuin op de barbecue roosteren. Als je liever binnen blijft en een contactgrill hebt, kun je die natuurlijk ook gebruiken.