



KOKEN MET LEKKERS VAN JE LOKALE BOER

SALADE VAN AARDBEI MET KOMKOMMERLINTEN

INGREDIËNTEN VOOR 2 PERSONEN

- 1 komkommer
- 1 courgette
- 1/2de bakje aardbeien
- 1 handje amandelnoten
- Zeezout & zwarte peper
- 5-tal takjes verse tijm
- 2 el hoeveyoghurt
- 5 verse frambozen
- 1 el witte wijnazijn
- 1 tl honing
- Olijfolie

RECEPT

- Leg de oven aan op 180°. Was de courgette en snijd in plakjes. Verdeel de courgette over een ovenschaal en bestrijk met wat olijfolie. Kruid met zwarte peper, zeezout en de verse tijmblaadjes. Rooster de plakjes ongeveer een halfuurtje in de oven.
- Was de komkommer en snijd met een dunschiller in linten. Hak de amandelnoten in grove stukken. Was de aardbeien, verwijder het kroontje en verdeel ze in vier.
- Haal de courgetteplakjes uit de oven en laat afkoelen.
- Maak de dressing. meng hiervoor de yoghurt met de witte wijnazijn en de honing. Plet de frambozen en meng ze door de dressing.
- Stel de salade samen: meng de komkommerlinten met de geroosterde courgette en de aardbeien. Werk af met de amandelnoten en de dressing.
- Heerlijk als sidedish bij een zomerse barbecue!

EEN RECEPT VAN GOESTJES.BE



Dit recept komt uit een workshop **Eetbaar Landschap**.

Ook een activiteit beleven?

Ga naar www.eetbaarlandschap.eu

of volg ons op **facebook**.

