

Gemarineerde courgette

Aantal personen: 2

1 limoen

1 teentje knoflook

stukje rode peper

$\frac{1}{2}$ eetlepel zoutstof

1 eetlepel vissaus

400 gram courgette.

Was de limoen met heet water en rasp wat van de schil. Pers de limoen uit. Pers het teentje knoflook boven het limoensap. Snijd het stukje peper fijn. Roer de geraspte limoenschil de peper, de zoutstof en de vissaus door het limoensap.

Was de courgette en snijd hem in 2 stukken middendoor. Schaaf de stukken met de kaasschaaf in dunne plakken. Schep de marinade er door.

Menusuggestie: lekker met biefstuk en aardappeltjes

