

Courgettesalade met Makreelkruimel



4 mensen

10 min voorbereiding

koken

De ingrediënten

2 blikjes van 160 g la belle-iloise Menton Makreelschilfers met Kruiden en Citroen
300 g groene courgettes
300 g gele courgettes
25 g geroosterde pijnboompitten
Het sap van een citroen

De fasen

- 1- Spoel de courgettes en snijd ze in dunne plakjes met een mandoline
- 2- Leg in een schaal en besprenkel met citroensap, zout en peper. Laat 1 uur marineren
- 3- Giet af en schik op borden, voeg dan de verkruimelde makreel en geroosterde pijnboompitten toe
- 4- Koel serveren!