

Courgettesalade met meloen en kaas en koud soepje



COLOURBOX

SONJA VAN DE RHOER

Ingrediënten voor 4

3 stevige courgettes (circa 600 gr.)

Voor de dressing:

4 eetlepels olijfolie 3 eetlepels witte
wijnazijn zout, peper, 1 eetlepel
fijngesneden bieslook;

1- 2 eetlepels olijfolie

1 meloen,

200 gr. tomaatjes

150 gram spinazie,

200-250 gram blauwe geiten-, of
schapen kaas,

munt of basilicum

Voor het soepje:

2 soorten meloen,

een scheutje mousserende wijn,

1 limoen, verse munt, peper.

Een lekkere frisse maaltijdsalade en een koud soepje voor een zomerse dag. Serveer er ciabatta- of stokbrood bij. Was en droog de courgettes. Verwijder de uiteinden, halveer de courgettes in de lengte en snijd ze vervolgens in stukken van circa 5-6 cm lengte. Snijd deze stukken in mooie luciferpen. Of

gebruik een keukenmachine en neem dan de grove julienneschijf.

Klop een dressing van de olijfolie met de wijnazijn, zout, peper en bieslook.

Verhit de olijfolie in een hapjespan en bak de courgettereepjes 1-2 minuten tot ze net niet meer keihard zijn. Meng de courgettereepjes met de dressing.

Halveer de meloen, verwijder zaad en vocht en snijd hem in parten. Schil de parten en snijd deze in mooie stukjes.

Halveer de tomaten of snijd ze in vieren.

Was en droog de spinazie.

Snijdt de harde kaas in blokjes of verkruimel de zachte geitenkaas of blauw geaderde kaas (Gorgonzola, Roquefort, Blue d'Auvergne).

Meng de spinazie, meloen en de tomaatjes door de courgette met de dressing.

Verdeel de salade over de borden, strooi de kaas erover en een paar blaadjes fijngesneden tuinkruid. Kies munt bij de geiten- of schapenkaas, basilicum bij de vegetarische of blauw geaderde kaas.

Halveer de meloenen, verwijder zaad en vocht en snijd ze in parten. Schil de parten en doe ze in een mengbeker/ blender. (Of doe ze in een hoge kom en gebruik de staafmixer.)

Voeg voor extra pit wat limoensap toe. Breng op smaak met peper en een scheut mousserende wijn.

Zet de soep koud weg.

Mix het soepje voor het serveren nog even voor een mooi schuimend effect.

Serveer eventueel met balletjes

Charentais meloen en een takje munt.