

## Salade met courgette

---



SONJA VAN DE RHOER

Het is weer courgettetijd. Iedereen met een moestuin(tje) deelt met liefde zijn of haar courgettes uit. Ook bij de groenteboer en op de markt zijn courgettes voor een klein prijsje volop verkrijgbaar. De salade kan goed van tevoren worden bereid. De smaken kunnen dan lekker intrekken. Kies, als het enigszins kan, voor gedroogde kikkererwten of kidneybonen en week deze zelf. Ze blijven steviger van structuur, zorgen zo voor meer beet en hebben zeker meer smaak dan exemplaren uit blik. Maar in geval van nood of gewoon haast...Week de kikkererwten of kidneybonen een nacht in ruim water. Giet de volgende dag de kikkererwten af in een zeef en spoel ze met koud water. Doe ze in een pan en schenk er vers water op. Breng aan de kook en laat ze circa 15 minuten, afgedekt, zachtjes koken. Proef en controleer of ze beetbaar zijn. Anders nog een paar minuten doorkoken. Giet ze af en laat ze uitlekken.

Was de courgettes, verwijder de uiteinden en snijd ze in plakken van circa 0,5 cm dikte. Pel de ui, halveer deze en snijd hem in dunne plakjes. Maak de bleekselderij schoon. Verwijder eventuele draden en snijd de stengels in smalle boogjes. Bewaar wat groen voor de garnering. Maak de paprika schoon, verwijder zaad en zaadlijsten en snijd hem in reepjes.

Verhit de olijfolie en bak eerst de ui zachtjes aan, voeg vervolgens de bleekselderij, paprika en courgette toe. Bak 3-4 minuten tot de groente net iets zachter is.

Kook de eieren zacht in circa 5 minuten. Het eiwit moet hard zijn en de dooier zacht uitlopen over de salade. De eieren kunnen ook gepocheerd worden, is wat meer werk, maar wel de moeite waard.

Klop een dressing van de mosterd, azijn of witte wijn, olijfolie, zout, peper en citroenrasp.

Meng de dressing door de kikkererwten en de groenten. Dit kan allemaal eventueel van tevoren.

Pel de eieren, halveer ze en leg ze op de salade. Garneer met wat bleekselderijgroen.

Ingrediënten voor 4

voor de salade:

160 gram (gedroogde) kikkererwten of kidneybonen

3 stevige courgettes

1 rode ui

200 gram bleekselderij

1 rode of gele paprika

1-2 eetlepels olijfolie

4 verse eieren

voor de dressing:

1 eetlepel mosterd

3 eetlepels frambozen- of appelazijn of witte wijn

5 eetlepels olijfolie

zeezout of Fleur de Sel, peper

2 theelepels citroenrasp