



Courgettepasta met romige avocadosaus en verse basilicum

Diner & Lunch



Courgettepasta met romige avocadosaus en verse basilicum

Op zoek naar een lichte, voedzame maaltijd boordevol groenten? Deze **courgettepasta met groene pesto en avocado** is in 15 minuten klaar, zit vol gezonde vetten en smaakt heerlijk romig. Perfect als lunch of diner, en helemaal suikervrij.

De courgetti combineert perfect met een paar flinke lepels [zelfgemaakte groene pesto](#) een klassieker uit de Zuss & Sap keuken.

Tip: Ook lekker met een scheutje [Groene Energie](#) in de avocadosaus, of geserveerd met gebakken champignons, feta of een handje rucola voor extra pit.

ingrediënten

2 middelgrote courgettes

1 rijpe avocado

2–3 el groene pesto

1 el citroensap

1 el olijfolie

snuf peper en zout

1 el geroosterde
pijnboompitten (optioneel)

garnering verse basilicum

bereidingswijze

1. Snijd de courgette in dunne slierten zoals spaghetti of gebruik een kaasschaaf
2. Prak de avocado in een kom met citroensap, olijfolie, peper en zout.
3. Meng de avocadopasta met de pesto tot een romige saus.
4. Schep de courgettepaste erdoorheen en verdeel over twee borden.
5. Garneer met pijnboompitten en verse basilicum.