

Chayote met rode peper en koriander

De chayote is een onbekende groente in Nederland. De groente ziet een beetje uit als een peer met stekels en is familie van de komkommer. De chayote is wat steviger en hierdoor wat langer houdbaar in vergelijking met de komkommer. Door de klimaatverandering is de chayoto nu ook goed te verbouwen in Nederland.

Gecreëerd door: Djurre Veensma van Djurre Kookt

Ingrediënten:

2 personen

1/2 rode peper

3 el vers limoensap

zeezout

peper

3 el olijfolie extra vergine

1 chayote

2 el fijngehakte koriander

Bereidingstijd: 20 minuten

Uit eigen keukenkastje: olijfolie, peper en zout

Bereiding:

- Verwijder de zaadlijsten van de rode peper en hak deze heel fijn.
- Pak een saladeschaal (waar straks alles in past) en roer de peper, en limoensap door elkaar.
- Breng op smaak met zout en peper en klop met een garde rustig de olijfolie erdoor.
- Schil de chayote en snijd de chayoto doormidden. Verwijder de pit.
- Snijd de chayoto in gelijke blokjes van een dikke centimeter.
- Schep de chayoto en koriander rustig door de dressing, zorg dat het goed gemengd is.
- Dek daarna de schaal af en laat een paar uur goed intrekken in de koelkast.

Tip: Deze aangemaakte chayote smaakt erg lekker naast een rijstgerecht.