



Tomaat-komkommersalade met honing-vinaigrette

Frisse zomerse salade van tomaat en komkommer met een licht zoete vinaigrette van olijfolie, azijn en honing.

VOORBEREIDING	PORTIES	CATEGORIE
15'	2	Salade

Ingrediënten

- 3 rijpe tomaten, in partjes
- 1/2 komkommer, in halve schijfjes
- 3 el olijfolie (extra vierge)
- 1,5 el witte wijnazijn of appelazijn
- 1 kl honing
- 1/2 teentje look, fijngehakt (optioneel)

1/2 kl mosterd

Zout en versgemalen zwarte peper

Verse kruiden (dille, basilicum of peterselie), fijngehakt

Optioneel: rode ui in dunne ringen en wat verkruimelde feta

Bereidingswijze

1. Snijd de tomaten in partjes en de komkommer in halve schijfjes. Doe ze samen in een slakom.
2. Meng in een kommetje de azijn, honing, mosterd en de fijngehakte look tot de honing oplost.
3. Voeg al kloppend beetje bij beetje de olijfolie toe, zodat je een licht gebonden vinaigrette krijgt.
4. Breng op smaak met peper en zout en roer er op het einde de verse kruiden door.
5. Giet de vinaigrette over de tomaat en komkommer en meng voorzichtig.
6. Laat de salade minstens 10 minuten trekken zodat de smaken in de groenten trekken. Werk eventueel af met rode ui en feta.

Tip

Voeg het citroensap of de azijn pas kort voor het serveren toe, anders trekken de groenten te veel vocht en wordt de salade waterig.

Lekker met

Gegrild vlees of vis van de barbecue

Dranktip

Een frisse rosé