



Tomaat-komkommersalade met honingvinaigrette

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

VOORBEREIDING

15'

PORTIES

2

CATEGORIE

Salade

Ingrediënten

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

1/2 kl mosterd

Zout en versgemalen zwarte peper

Handvol verse kruiden (dille, basilicum of peterselie), fijngehakt

Optioneel: 1/4 rode ui in dunne ringen en 30 gr verkruimelde feta

Bereidingswijze

1. Snijd de tomaten in partjes en de komkommer in halve schijfjes. Leg ze samen in een slakom.
2. Meng in een klein kommetje de azijn, honing, mosterd en de eventueel fijngehakte knoflook tot de honing volledig is opgelost.
3. Voeg al roerend de olijfolie beetje bij beetje toe tot je een licht gebonden vinaigrette bekomt.
4. Breng de vinaigrette op smaak met zout en versgemalen zwarte peper en roer er de verse kruiden door.
5. Giet de vinaigrette vlak voor het serveren over de tomaten en komkommer en meng voorzichtig.
6. Laat de salade nog een tiental minuten rusten zodat de smaken goed in de groenten kunnen trekken. Werk eventueel af met rode ui en verkruimelde feta.

Tip

Giet de vinaigrette pas vlak voor het serveren over de groenten. Als de salade te lang in de dressing staat, trekken de tomaten en komkommer te veel vocht en wordt de salade waterig.

Lekker met

Gegrild vlees of vis van de barbecue

Dranktip

Een frisse droge rosé past uitstekend bij de licht zoete vinaigrette en de rijpe tomaten.