



Fattoush

*Knapperige Libanese broodsalade met veel groenten en een frisse dressing met sumak.
Krokant en verfrissend.*

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
20'	8'	4	Bijgerecht

Ingrediënten

- 2 platbroden (pita)
- 1 komkommer
- 3 tomaten
- 1 rode paprika
- 4 radijzen
- 4 lente-uitjes
- 1 handvol platte peterselie
- 1 handvol munt
- 4 el olijfolie

3 el citroensap

1 kl sumak

zout en peper

Bereidingswijze

1. Verwarm de oven op 200 graden. Snijd de platbroden in stukken, besprenkel met wat olijfolie en bak ze 6 à 8 minuten krokant.
 2. Snijd de komkommer, tomaten en paprika in blokjes.
 3. Snijd de radijzen in schijfjes en snipper de lente-uitjes.
 4. Hak de peterselie en munt grof.
 5. Meng alle groenten in een grote kom.
 6. Klop een dressing van olijfolie, citroensap, sumak, zout en peper.
 7. Meng de dressing erdoor en voeg net voor het serveren de krokante broodstukjes toe zodat ze knapperig blijven.
-

Ontdek meer recepten op [kookpot.be](https://www.kookpot.be)