

Een heerlijk verse tomatensalade / A delicious fresh tomato salad



Boodschappenlijstje

300 gram gemengde tomaten, gesneden

1 klein teentje knoflook, fijn geraspt

2 theelepels rode wijnazijn

1 eetlepel extra vergine olijfolie

5 gram verse basilicumblaadjes

zeezout en versgemalen zwarte peper

Zo maak je de tomatensalade

Was de tomaatjes, laat ze drogen en halveer ze.

Was en snij het bosuitje in dunne ringetjes.

Doe de tomaten in een kom en breng ze op smaak met peper en zeezout.

Roer de fijn geraspte knoflook, azijn en extra vierge olie erdoor.

Dek de salade af en laat 10 minuten op kamertemperatuur staan.

Scheur basilicumblaadjes over de tomatensalade en schep ze lichtjes door.

Schep de salade in een schaal en schenk het vocht er over

Een heerlijk verse tomatensalade / A delicious fresh tomato salad



Shopping list

300g tomatoes, cut (use a mixture of sizes and colours for a pretty finish)

1 small garlic clove, finely grated

2 teaspoons red wine vinegar

1 tablespoon extra virgin olive oil

5g fresh basil leaves

sea salt and freshly ground black pepper

How to make this tomato salad

Wash and drain and then halve the tomatoes.

Wash and slice the spring onion into thin rings,

Place tomatoes and onion rings in a bowl and season well with salt and pepper.

Stir in the finely grated garlic, vinegar and extra virgin oil.

Cover the salad to sit for 10 minutes, at room temperature.

Tear the basil leaves over the tomato salad and fold them in lightly.

Tip the salad onto a serving dish, pour the delicious juices over it