

Kookstudio

Recept

Tomatensalade

Ingrediënten

- Tomaten 400 gr.
- Gesnipert ui 50 gr.
- Peterselie
- Olijfolie 4 el.
- Azijn 2 el.
- Citroensap scheutje
- Honing 1 el.
- Peper en zout

Materialen

- Afvalbakje
- Snijplank
- Koksmes
- Officemes
- Slakom

Vorbereidingen

- Was eerst je handen.
- Weeg alle ingrediënten af.
- Verzamel het materiaal.

Instructies

1. Was tomaten schoon onder stromend water.
2. Snijd het kroontje weg met een officemesje of schilmes
3. Snijd de tomaten in mooie partjes en doe de partjes in een slakom.
4. Maak een uitje schoon en snipper de ui fijn.
5. Voeg de uisnippers bij de tomaten hou de verhouding goed in de gaten.
6. Was de peterselie onder stromende water zand vrij. En zwiep het overtollig water van de peterselie af in de spoelbak.
7. Hak of snijd de peterselie fijn en voeg het bij de tomaten.
8. Voeg vervolgen olijfolie, azijn, citroensap en een lepel honig toe.
9. Maak op smaak met peper en zout en schep alles voorzichtig door.

