

Ingrediënten

500 g kerstomaten in verschillende kleuren (Toma'Chef)
1 komkommer
1/2 bosje lente-uitjes
2 nectarines
1/2 plantje basilicum
1/2 plantje munt
1 rood pepertje
2 eetl. pijnboompitten
3 eetl. olijfolie
1 eetl. balsamicoazijn
zwarte peper (molen)
grof zeezout



Recept

VOORBEREIDING (15 min.)

- Snij de kerstomaten in 2.
- Snij de ongeschilde komkommer in de lengte in 2 en schraap er de zaadjes uit met een lepel. Snij in blokjes van 1 cm.
- Snij de lente-uitjes in ringen.
- Snij de nectarines in plakjes.
- Pluk de blaadjes van de takjes munt en basilicum.
- Snipper het rode pepertje fijn (verwijder eerst de pitjes als het niet te pikant mag zijn).

BEREIDING (10 min.)

- 1** Rooster de pijnboompitten goudbruin in een pan met antiaanbaklaag, zonder vetstof.
- 2** Doe de kerstomaten, de komkommer, de nectarines, de lente-uitjes, het pepertje en de verse kruiden in een mengkom en roer er de olijfolie en de balsamicoazijn onder. Kruid met zwarte peper en grof zeezout en voeg de pijnboompitten toe.
- 3** Zet koel weg tot gebruik. Haal 30 min. voor het serveren uit de koelkast zodat de smaken goed tot hun recht komen.

Bron



M3946

Colruyt - BBQ-gids - Lekker koken - Uw barbecue begint hier - 05/2020
Pagina 14

En online:

<https://www.colruyt.be/nl/lekker-koken/zomers-tomatenslaatje-met-nectarine>

Info Martine Lycke 11/05/2020

Gemaakt met

Ijsbergsla
Gewone sla
Coeur de boeuf tomaat
Komkommer
Blikje fruit
Lenteui
Wortel
Pijnboompitten

Fotos

