

Ingrediënten voor 4 personen

8 pomodori-tomaten, in plakken 1 rode ui, in dunne halve ringen 6 el (milde) olijfolie 2 el rode- of wittewijnazijn 1-2 el komijnzaad (of djinten) 1/2 tl zout 1 tl suiker 4 eieren, hardgekookt zeezout om te bestrooien

Tijd: 10-20 min.
Keuken: Afrikaans
Gang: Voorgerecht
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

Tomatensalade met ei en komijn

Hulpmiddelen

Vijzel

Bereidingswijze

Schep de tomaten en de uien om met 1 el olijfolie en 1 el azijn. Verhit een Koekenpan (zonder vet) en rooster het komijnzaad ca. 1 min. tot het geurt. Stamp in een vijzel de helft van het komijnzaad met het zout en de suiker fijn. Roer de rest van de olie en azijn met het komijnmengsel tot een dressing. Meng de dressing met de tomaten en de uiringen. Snijd de eieren in partjes. Schik de partjes ei op de tomatensalade en bestrooi met wat grof zeezout en de rest van het geroosterde komijnzaad.