

Ingrediënten voor 6 personen

7 tomaten gewassen en in blokjes gesneden 2 el platte peterselie gesnipperd 2 grote sjalotjes gesnipperd 2-3 stengels bleekselderij in hele kleine blokjes liefst met nog wat groen 2 bosui in ringetjes 2 el geknipte bieslook 3 el appel ciderazijn 1 el olijfolie 1 el water 1 el honing of agave siroop peper en zout uit de molen naar smaak

Tijd: 10-20 min.
Keuken: Nederlands
Gang: Bijgerecht
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Ja



Verrukkelijke tomatensalade met een twist

Door de spontane verwerking van 3 eenzame bleekselderijstengels in de koelkast is deze tomatensalade ontstaan . Nu koop ik extra bleekselderij en gebruik ik steevast het fijne binnenste van de bleekselderij om aan mijn tomatensalade toe te voegen. Op voorhand te maken, zodat de smaken kunnen intrekken.

Hulpmiddelen

Snijplank , mes, kom

Bereidingswijze

Meng alle kleingesneden ingrediënten in een kom door elkaar. Klop een dressing van de azijn, olijfolie, water, agavesiroop en peper en zout. Proef of dit volgens je smaak is en voeg anders nog wat toe. Meng het geheel door elkaar en geniet van een gezonde zomerse salade, die het uitstekend doet bij een bbq.

Serveertips

Lekker op een zomeravond bij de BBQ