



Griekse Tomatensalade

Niveau: Eenvoudig

Land van herkomst: Griekenland (Fusion)

Gang: Bijgerecht

Hoeveelheid: 4 personen

Tijd: 20 minuten

Ingrediënten:

- **1 handvol basilicum (bij voorkeur Griekse basilicum) + extra voor garnering**
- **zeezout, naar smaak**
- **versgemalen zwarte peper, naar smaak**
- **1 geplette knoflookteen**
- **2 el witte wijnazijn**
- **5 el extra vierge olijfolie**
- **250 gram gemengde rijpe tomaten**

Bereiding:

- Voeg een handvol (Griekse) basilicum, een snufje zout en peper, 1 teentje knoflook, 2 eetlepels witte wijnazijn en ongeveer 5 eetlepels extra vierge olijfolie toe aan een blender. Blend tot een gladde, donkergroene dressing en giet deze in de schaal waarin je de tomatensalade wilt serveren.
- Was de tomaten, snijd ze in plakjes of kwartjes en leg ze voorzichtig op de dressing, zodat ze nog niet volledig bedekt zijn.
- Strooi er een klein handje (Griekse) basilicum over voor een frisse, aromatische toets.
- Meng de dressing pas vlak voor het serveren voorzichtig door de tomaten, zodat de smaken zich volledig vermengen en de salade zijn levendige kleur en textuur behoudt.

Kalή όρεξη!

Kali όρεksi!