SALADA DE TOMATE

Niveau: Eenvoudig

Land van herkomst: Portugal

Gang: Voorgerecht / Bijgerecht

Hoeveelheid: 2 - 4 personen

Tijd: 25 minuten

Ingrediënten salade:

- **300 gram rijpe rode en gele tomaten**
- **1 kleine rode ui**
- **100 gram knoflookolijven**
- **2 el extra vierge olijfolie**
- **1 tl gedroogde oregano**
- **flor de sal naar smaak**
- **versgemalen zwarte peper naar smaak**

Ingrediënten croutons:

- **2 plakken oud brood**
- **2 tl zelfgemaakte *massa de alho***
- **1 el olijfolie**

Bereiding:

1. Maak de croutons

- Verwarm de oven voor op 180 °C, boven- en onderwarmte.
- Snijd het brood in blokjes van ongeveer 1,5 centimeter. Meng de blokjes in een kom met de olijfolie en de ***massa de alho***. Zorg ervoor dat de knoflookpasta goed over het brood verdeeld is.
- Verdeel de broodblokjes over een met bakpapier beklede bakplaat. Bak ze in 10–12 minuten goudbruin en krokant. Schep ze halverwege even om, zodat ze gelijkmatig kleuren. Houd de croutons tegen het einde goed in de gaten, want knoflook kan bij te sterke verhitting bitter worden.
- Haal de croutons uit de oven en laat ze kort afkoelen.

2. Bereid de salade

- Was de tomaten en snijd ze in grove, hapklare stukken. Gebruik je kleine kerstomaten, dan kun je deze halveren.
- Pel de rode ui en snijd hem in dunne halve ringen. Wil je een wat mildere uiensmaak, laat de ringen dan vijf minuten in koud water liggen en dep ze daarna droog.
- Doe de tomaten, rode ui en knoflookolijven in een ruime schaal. Voeg de olijfolie en gedroogde oregano toe. Schep alles voorzichtig door elkaar, zodat de tomaten hun vorm behouden.
- Breng de salade op smaak met versgemalen zwarte peper en een beetje flor de sal. Proef eerst voordat je zout toevoegt, want de olijven brengen zelf al zout mee.
- Laat de salade eventueel vijf minuten staan, zodat de smaken zich kunnen vermengen.

3. Serveer de salade

- Verdeel de salade over de borden of presenteer hem in een mooie schaal. Strooi de krokante croutons er vlak voor het serveren overheen, zodat ze hun knapperigheid behouden.
- Maak het geheel eventueel af met een klein scheutje extra vierge olijfolie en serveer direct.

Bom apetite!

15-04-2022