



SALADE MET VERSE KRUIDEN.

Nodig

Voor de dressing; 5 eetlepels olijfolie + 3 eetlepels citroensap + ½ theelepel rum aroma (baukje) + peper en zout + theelepel mosterd + theelepel honing. Doe in een flesje/potje en schud flink door elkaar.

Voor de salade; ca 30 gr rucola per persoon + 5 kerstomaatjes p.p.+ 10 blaadjes citroenmelisse p.p.+ paar mini bolletjes mozzarella + basilicum blaadjes + 1 snack komkommer p.p. + 10 verse oreganoblaadjes p.p. + een paar muntblaadjes + groene olijven.

En een citroen extra.

Was de tomaatjes en de citroen, maak een kleine snee in de onderkant van de tomaatjes. Doop de tomaatjes even in olijfolie.

Snij de citroen in dunne schijven. Pak een ovenschaaltje. Giet er wat olijfolie in, leg de schijven citroen erin. Daarbovenop de tomaatjes. Grof zeezout en peper erover. Zet net zolang in de oven, tot de tomaten opengaan. En uit hun vel scheuren. (ca 10 minuten op 200 graden). NIET BLAKEREN !!!

Maak ondertussen de salade op de borden. Alles bij elkaar doen en de dressing eroverheen.

Daarna de gegrilde tomaatjes erover..

ZOMERS LEKKER,...

