

Recept

Malse sla met honingtomaatjes

Benodigheden

- ✓ 1 krop sla
- ✓ 250 gram honingtomaatjes
- ✓ 1 uitje
- ✓ 1 bos lente-ui
- ✓ ½ potje verse bieslook
- ✓ scheutje azijn
- ✓ scheutje olijfolie
- ✓ peper & zout
- ✓ evt. een schepje suiker naar smaak



Bereiding

Snijd de honingtomaatjes in tweeën. Snijd het uitje, de lente-ui en de bieslook fijn. Voeg hier de olijfolie, azijn, peper en zout (en evt. suiker) aan toe en meng al deze ingrediënten door elkaar. Laat dit een uurtje staan. Was de slabladeren en scheur deze in repen. Meng de sla met de gemaakte tomatendressing. Heerlijk met een garnering van geroosterde pijnboompitten en geraspte Parmezaanse kaas!

U kunt dit recept tevens vinden in de Vol Smaak flyer van week 25

EET SMAKELIJK!

