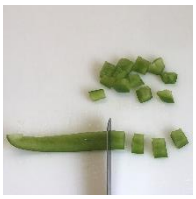
Kleurige salade

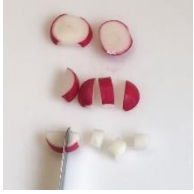
Wat heb je nodig (voor 4 personen)

1 kleine komkommer
1groene paprika
1 gele paprika
1 rode ui
30 gram verse peterselie
½ bosje radijs
1 rode peper
1 volle eetlepel kappertjes
2 vleestomaten
2 eetlepels (vruchten) azijn
12 groene olijven
1 eetlepel olie
1 snufje peper



Was de paprika's en dep ze droog met keukenpapier.
Snijd ze door de helft en haal de zaden eruit.
Snijd de paprika's in kleine blokjes.

Was de tomaten en dep ze droog met keukenpapier.
Snijd de tomaten in kleine blokjes.
Was de komkommer en dep hem droog met keukenpapier.
Snijd de komkommer in kleine blokjes.



Was de radijs en snijd de uiteinden eraf.
Snijd de radijs in kleine blokjes.
Pel de ui en snijd hem in kleine stukjes.

Was de peper en haal de zaden eruit.
Snijd de peper in heel kleine stukjes.
Was de peterselie en laat ze uitlekken.
Knip de peterselie fijn met de keukenschaar.

Doe de olie en de azijn in een schaaltje.
Doe er een snufje peper bij.
Klop alles door elkaar tot een dressing.

Doe de ui, tomaat en komkommer in een schaal.
Doe de paprika en de radijs erbij.
Doe de peterselie en de kappertjes er ook bij.

Meng alles goed door elkaar.
Zet het afgedekt 30 minuten in de koelkast.
Schenk de dressing over de salade en meng het door elkaar.
Verdeel de olijven over de salade.