

Tomatensalade feta

Wat heb je nodig

1 komkommer
125 gram cherrytomaatjes
½ rode ui
50 gram feta

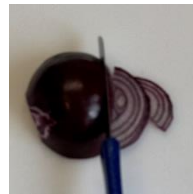
1 eetlepel balsamico azijn
2 takjes basilicum
1 snufje peper



Was de basilicum in een zeef.
Laat het even uitlekken.
Laat de basilicum verder drogen op keukenpapier.



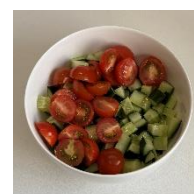
Was de komkommer en snijd de uiteinden eraf.
Snijd de komkommer in de lengte in plakken.
Snijd de plakken in repen.
Snijd de repen in stukjes.



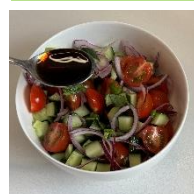
Was de tomaatjes in een zeef en laat ze uitlekken.
Snijd de tomaatjes door de helft.
Pel de halve ui.
Snijd de ui in dunne ringen.



Snijd de feta in repen.
Snijd de repen in stukjes.
Snijd de basilicum in grove stukken.



Doe de komkommer in een schaal.
Doe de tomaatjes erbij.
Doe de ui en de basilicum er ook bij.
Strooi de peper erover.



Doe de azijn erover.
Meng alles goed door elkaar.
Verdeel de feta over de salade.
Lekker met brood.
