

Komkommer salade op brood

Wat heb je nodig

100 gram komkommer
5 sprietjes bieslook
4 eetlepels kwark
1 theelepel citroensap
½ theelepel knoflookpoeder
1 snufje peper



Was de bieslook in een zeef, onder de koude kraan.
Laat de bieslook even uitlekken.
Leg een vel keukenpapier op het werkblad.
Leg de bieslook erop en laat het verder drogen.



Leg de bieslook op een snijplank
Snijd de bieslook in heel kleine stukjes.
Schil het stuk komkommer met een dunschiller of een mesje.



Snijd het stuk komkommer in de lengte doormidden.
Snijd 1 helft in dunne plakjes.
Dit gaat handig met een kaasschaaf.
Doe de andere helft op dezelfde manier.



Doe de plakjes komkommer in een schaal.
Scheep de kwark erbij.



Doe het knoflookpoeder ook in de schaal.
Doe de bieslook erbij.
Doe het citroensap er ook bij.



Strooi de peper eroverheen.
Roer alles goed door elkaar.
Gelijk gebruiken of afgedekt in de koelkast bewaren.
Lekker op brood.