

Zomerse salade

Tomaat, watermeloen & feta



Ingrediënten voor 2 personen

- 1/3 à 1/4 watermeloen (afhankelijk van de grootte)
- 1/2 rode ui
- 200 g gele & rode kerstomaten (of andere tomaten naar keuze)
- 1/2 komkommer
- paar takjes munt
- peper & zout
- 40g fetakaas
- 1.5 eetlepel olijfolie
- 2 eetlepels balsamicoazijn



Bereidingswijze

- Snijd de watermeloen in plakken van ongeveer 1 cm dik en snijd deze nadien in kleine (hapklare) stukjes.
- Snijd de rode ui in halve ringen en verspreid deze over de watermeloen.
- Was en halveer de kerstomaatjes.
- Schil en snijd de komkommer in grote brunoise.
- Breng de salade op smaak met de grofgehakte munt, peper en zout. Verkrummel hierover de fetakaas.
- Werk de watermeloenensalade af met de olijfolie en de balsamicoazijn.

Tips

- De munt maakt dit recept extra zomers, maar kan ook vervangen worden door basilicumblaadjes.
- Is de rauwe ui moeilijker om te verteren, laat hem eerst wat marinieren in de balsamicoazijn en giet dit als laatste over de salade.
- Serveer deze salade als lunch met een geroosterde boterham of serveer dit als warme maaltijd met koude pasta/rijst/aardappelen.