



# tomatensalade met croutons en mozzarella



**Bereidingstijd**

< 30 min



**Moeilijkheidsgraad**

Eenvoudig



## Ingrediënten

4 sneden witbrood  
olijfolie  
1 kilogram tomaten (verschillende soorten)  
1 scheut rodewijnazijn  
2 eetlepels kappertjes  
1 eetlepel venkelzaadjes  
1 bosje basilicum  
peper en zout  
4 bollen mozzarella  
1 snuifje cayennepeper (of piment d'Espelette)

## Bereidingswijze

- 1.** Snij het brood in stukjes en bak het krokant in olijfolie. Laat uitlekken op keukenpapier.
- 2.** Snij de verschillende soorten tomaten in stukken. Meng met een scheutje olijfolie, een scheutje rodewijnazijn, kappertjes, venkelzaadjes en basilicum. Breng op smaak met peper en zout. Verdeel over 4 borden.
- 3.** Werk af met de croutons en leg in het midden telkens een bol mozzarella. Breng op smaak met piment d'Espelette.