Slaatje van kerstomaten en gemarineerde sjalot

Bereidingstijd
> 1h

Moeilijkheidsgraad
Eenvoudig

Ingrediënten

2 theelepels suiker
1⁄2 theelepel fijn zeezout
50 ml kokend water
50 ml rodewijnazijn
4 rode sjalotten
500 gram kerstomaten
1 bosje basilicum
peper en zout

Bereidingswijze

1. **Neem een glazen bokaal en schep hierin de suiker en het zeezout. Overgiet met het water en roer tot de suiker en het zout zijn opgelost. Voeg de rodewijnazijn toe en roer goed.**
2. **Snij de sjalotten in fijne ringen en voeg ze toe aan de bokaal. Dek af en laat afkoelen.**
3. **Laat minstens 30 minuten marineren ofwel een nacht in de koelkast.**
4. **Snij de kerstomaten doormidden en werk af met de basilicum en de uitgelekte sjalotten.**