



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.