

Woegel & Pip



Verse moestuin salade

Doe bij je kindje het schortje om en de koksmuts op!

1. Snijd de ui in flinterdunne ringen. Doe in een bakje, voeg de azijn en suiker toe en breng eventueel op smaak met zout. Laat 30 min. afgedekt staan.
2. Halveer de tomaten, snijd de komkommer in stukjes en voeg toe aan het vniemengsel.
3. Haal de blaadjes van de takjes oregano en voeg samen met de olijven toe aan het tomaten-vniemengsel. Schep om, besprenkel met de olie en serveer.

Combinatietip:

Lekker met jasmijnrijst.

Dit heb je nodig:

- 1 kleine rode ui
- 100ml frambozenazijn
- 500 gr romaatjes
- 1 komkommer
- 3 takjes verse oregano
- 100 gr olijven zonder pit
- 4el extra vierge olijfolie

Eet smakelijk!