

Zomerse tomatensalade uit Lucca

Benodigdheden voor 4 personen:

- ❖ ½ oud Ciabatta brood in stukjes
- ❖ 300 gr snoeptomaten in tweeën
- ❖ 1 zakje/potje kleine mozzarella bolletjes
- ❖ 1 grote rode ui in ringen
- ❖ 1 hand vol basilicum
- ❖ 1 kleine komkommer
- ❖ 2 el pesto, 1 el wijnazijn,
- ❖ zout, peper, 1 tl Italiaanse pittige kruiden



Bereidingswijze:

Scheur het brood in kleine stukjes of snijd er blokjes van, bestrijk ze met wat olijfolie, kruiden en rooster ze in de oven tot crostini's. Snijd ondertussen de ui in dunne ringen en de tomaat in partjes.

Marineer de mozzarella bolletjes in 1 el pesto. Schil de komkommer en snijd deze in partjes, plaats ze in een mooie slabak voeg hier de ui, de tomaten en de mozzarella aan toe. Meng 1 el pesto met 1 el wijnazijn, en voeg de kruiden toe en schenk deze over de salade. Meng daarna de salade goed en garneer de salade met gewassen blaadjes basilicum