

# De Schoolkok

## Tomatensalade



Ingrediënten voor 4 personen:

- 4 tomaten
- verse basilicum
- 1 eetlepel olijfolie
- 1 eetlepel (appelcider)azijn
- peper en zout



Materiaal: kartelmes, keukenrol, snijplank, serveerkom



	Was de tomaten en maak ze droog met stukje keukenrol.
	Snij de tomaten met de brugmethode doormidden.
	Leg de tomaten op hun snijvlak.
	Snij de tomaathelften met de brugmethode in kwarten.
	Laat de kwarten op de plank liggen en snij schuin de harde kern weg.
	Snij de tomatenkwarten nog een keer doormidden.
	Doe de tomatenstukken in de serveerkom.
	Scheur een handje basilicumblaadjes in kleine stukjes en strooi ze over de tomaten.
	Doe 1 eetlepel olijfolie, 1 eetlepel azijn en beetje peper en zout over de tomaten. Schep het goed door.

