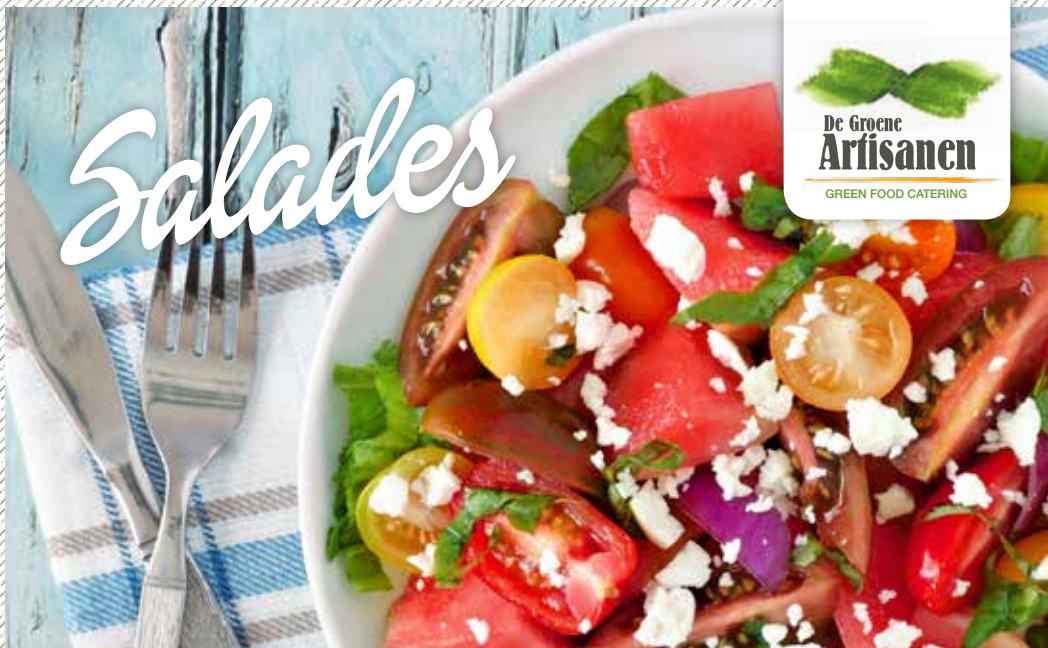


Salades



voor ± 3-4 personen



SALADE MET TOMAAT, RODE UI, WATEREMELOEN EN FETA

1 krop biologische botersla

1 biologische rode ui

2 biologische roma tomaten

1 biologische sinaasappel

1 handje biologische gemixte cherry tomaatjes

1 eetlepel biologische olijfolie

1 biologische trostomaat

150 gr biologische Feta

1 halve biologische watermeloen

BEREIDING

Snij de stronk uit de krop sla en was de bladeren. Droog de sla in een slacentrifuge of met wat keukenpapier. Scheur of snij daarna de sla in dunne repen en doe dit in een grote kom. Was daarna de tomaatjes en droog ze met wat keukenpapier. Halveer de kleine tomaatjes en snij de grote tomaten in parten. Doe de stukjes tomaat in een aparte kom en zet dit ook even aan de kant. Pak nu de sinaasappel en snij deze door midden. Pers daarna met een vork het sap van de sinaasappel in een bakje en voeg de olijfolie toe. Roer het even door en doe de dressing bij de tomaten. Maak de rode ui schoon en snij deze in dunne ringen. Voeg deze bij de sla. Pak nu de watermeloen en snij deze in parten. Verwijder van de parten de pitten en maak dan inkepingen in de parten. Zo houd je na het verwijderen van de schil allemaal mooie stukjes watermeloen over. Voeg nu de tomaten bij de sla, schep het even om en voeg daarna de stukjes watermeloen toe. Schepdit nogmaals even om, pak dan de borden en verdeel de salade over de borden. Maak het geheel af door de Feta over de salade te brokkelen.