



voor ± 2 personen



SALADE VAN WINTERPOSTELEIN MET OLIJF EN TOMAAT

1 bosje biologische winterpostelein

1 biologische roma tomaat

100 gr biologische zwarte olijven (gedroogd)

60 gr ongebrande biologische walnoten

2 eetlepels biologische olijfolie

1 eetlepel biologische balsamicoazijn

vers gemalen peper en zout

BEREIDING

Spoel de tomaat schoon en droog even na met wat keukenpapier. Halveer deze, verwijder de kern en snij daarna in stukjes. Pak dan de walnoten en breek of hak ze grof. Doe daarna de olijfolie en de balsamicoazijn en een schaalje en maal er wat peper en zout bij. Roer dit door elkaar. Doe nu de winterpostelein in een schaal en meng de olijven en de tomaat erdoor. Schenk de dressing over de salade en maak het geheel af met de stukken walnoot.