Italiaanse Waldkorn® salade

Tomaat, Rucola, Basilicum, Rode ui, Zwarte olijven, Parmezaanse kaas,

Werkwijze

Snijd de Waldkorn® Trispelti in blokjes. Verhit 25 ml olijfolie in een koekenpan en bak er de blokjes brood in. Laat ze op keukenpapier uitlekken en afkoelen. Snijd de tomaten in vieren, verwijder de pitjes en snijd het vruchtvlees in reepjes. Pel de ui en snijd in ringetjes. Boen de citroen schoon, rasp de schil er af en pers de ½ citroen uit. Klop het citroensap tot een dressing samen met de rest van de olijfolie, de geraspte citroenschil, de Parmezaanse kaas, het zout en de peper. Schep de uiringetjes, olijven, tomaat, rucola, basilicum en tot slot ook de blokjes brood door de dressing. Serveer meteen.

Ingrediënten (1 persoon)

- 2 sneden Waldkorn® Trispelti
- 50 ml olijfolie
- 2 trostomaten
- 1 rode ui
- 1 citroen
- 25 g geraspte Parmezaanse kaas
- zout
- versgemalen zwarte peper
- 50 g zwarte olijven zonder pit, gehalveerd
- 30 g rucola, grof gesneden
- 10 g basilicum, grof gesneden

5 - 10 minuten