

Tomatensalade



Bijgerecht

salade

4 personen

Land: Italië

Bereidingstijd: 15 minuten

Seizoen: hele jaar door



Ingrediënten

- 5 (biologische) tomaten
- 1 flinke rode ui
- 3 tenen knoflook

- ricotta kaas
- basilicum naar smaak
- 3 eetlepels extra vierge olijfolie
- 2 eetlepels balsamico azijn
- zeezout & zwarte peper naar smaak

Bereidingswijze

1. Snijd te tomaten in plakken en doe ze in een kom. Snijd de rode ui & knoflook heel fijn en voeg het bij de tomaten.
2. Maak een dressing door de balsamico met de olijfolie te combineren. Schenk de dressing over de tomaten en breng op smaak met zeezout en zwarte peper. Garneer met verkruimelde ricotta en basilicum naar smaak.

Tenslotte

De tomaat komt oorspronkelijk uit Amerika en schijnt een van de vele ontdekkingen van Columbus te zijn. Het zijn vooral de Hollandse veredelaars en tuinders die door langdurig selecteren en kruisen het aantal tomatensoorten en de algehele kwaliteit hebben verhoogd. Nu zijn er wel 60 tomatensoorten, waarvan de vleestomaat het bekendst is. Verder heb je de trostomaat, de Romatomaat, de kleine snoep- of kerstomaat en de nog vrij zeldzame 'Coeur de Boeuf', een grote, wat afgeplatte tomaat met ribbels en een buitengewoon heerlijke smaak. De meeste tomaten komen uit Nederlandse kassen. Populair zijn ook de diverse kleine tomaatjes. Behalve lekker zijn tomaten gezond, onder andere doordat ze rijk zijn aan de sterke anti-oxydant lycopene. Voor **Tomatensalade uit India** (Laccha Relish) moet je 1 rode uit in dunne ringen snijden. Uiringen 10 min. in ijskoud water weken (voor extra knapperigheid). In koekenpan 1 tl gemalen komijn (djinten) roosteren tot geur vrijkomt. In kom dressing kloppen van sap van 2 uitgeperste limoenen, 1 tl suiker, helft van komijn, zout en peper naar smaak. Vier tomaten in plakken, 1/2 komkommer in plakken, 1 rode peper fijngesneden, 1/2 bosje grof gehakte koriander, 2 blaadjes grof gehakte munt en helft van ui erdoor scheppen. In koelkast door en door koud laten worden. Vlak voor serveren salade garneren met rest van ui en 2 grof gehakte blaadjes munt. Rest van komijn erover strooien. Voor **Tomatensalade uit Marokko** moet je 500 gr trostomaten wassen, halveren en in heel kleine stukjes snijden. Halve groene paprika wassen, schoonmaken en in kleine blokjes snijden. Twee bosuitjes schoonmaken en in dunne ringetjes snijden. Half zakje dille en 5 takjes peterselie fijnknippen. In kom tomaten, paprika, bosui, dille, peterselie, 3 el olijfolie, 1 el rode wijnazijn en 2/3 tl komijn door elkaar scheppen. Op smaak brengen met zout, peper en eventueel snufje komijn. Tot slot **Tomatensalade uit Holland**. Snijd 10 smaaktomaten (bv. Tasty Tom of Red Pearl) met heel scherp mes in hele dunne plakjes zonder te duwen. Leg ze dakpansgewijs op een schaal, mooie rijtjes naast elkaar. Snijd 1 ui volgens de regels van de kunst aan minisnippertjes en strooi erover. Klop een vinaigrette van een snuf suiker, snuf zout, 1 el water, 3 el wijnazijn, 2 dikke el scherpe gladde mosterd en giet erover. Bekronen kan met heel fijngesneden platte peterselie.