

Ingrediënten

- 3 st tomaat
- 1 st komkommer
- 2 st rode uien
- 1 st paprika rood
- 1 st paprika geel
- 1 st paprika oranje
- 3 st bosuien
- 200 g herderskaas
- ½ bos Peterselie vers
- 6 EL olijfolie
- 2 EL citroen
- Na behoefde Peper en zout

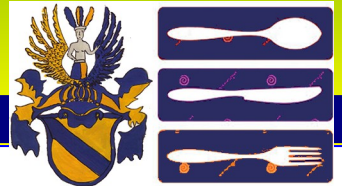
MeP

- 1 grote kom en een koekepan klaarzetten
- Tomaat wassen en in blokjes en in de kom
- Komkommer wassen, ontpitten in blokjes snijden en in de kom
- Uien poetsen, halveren en in reepjes snijden
- Paprika wassen, ontpitten en het witte eruit snijden en dan in ruiten snijden en in de kom
- Bosuien wassen en in fijne rondjes en in de kom
- Apart de Kaas in fijne blokjes snijden of “zerbröseln”(scheuren) en **NIET** in de kom
- Peterselie wassen en grof hakken
- Olijfolie, citroen en PeZo klaarzetten

Bereidingswijze

- Zet de pan op medium vuur
- Fruit het hele salademengsel aan tot dat ze beetgaar zijn
- Alle groenten in een kom en nog eens goed mengen
- Maak met de olijfolie, de citroen peper en zout een dressing

D'r aetemaker



- Meng deze goed
- Meng het dressing oder de salade