

Peterseliesalade met lekkere olijven

Een lekkere salade vol met smaken. Heerlijk als bijgerecht! Afgelopen zaterdag kregen we op de markt een grote bos peterselie mee, gratis!

Omdat we niet echt van plan waren om te gaan koken met peterselie, besloten we er een peterseliesalade mee te maken Dit is trouwens vooral handig als je peterselie in overvloed hebt. Het is niet een voor de hand liggende salade, maak dit alleen als je van peterselie houdt!

Menugang:	Bijgerechten
Type gerecht:	Vegetarisch
Aantal personen:	4
Bereidingstijd:	15 minuten

Een lekkere salade vol met smaken. Heerlijk als bijgerecht! Afgelopen zaterdag kregen we op de markt een grote bos peterselie mee, gratis!

Omdat we niet echt van plan waren om te gaan koken met peterselie, besloten we er een peterseliesalade mee te maken Dit is trouwens vooral handig als je peterselie in overvloed hebt. Het is niet een voor de hand liggende salade, maak dit alleen als je van peterselie houdt!

Bereidwijze

1. Haal de blaadjes van de stelen peterselie af, was ze en draai ze droog in een slacentrifuge.
2. Rooster de noten in de pan (zonder boter of olie) voor een paar minuten totdat ze bruin beginnen te kleuren.
3. Was de cherrytomaatjes en halveer ze. Snij de zongedroogde tomaat in reepjes.
4. Meng de peterselie in een kom met de tomaatjes, geroosterde noten en olijven. Besprenkel met olijfolie en tomaatazijn.

Ingrediënten

- flinke bos platte peterselie (geen krul peterselie!)
- 2 eetlepels amandelen
- 2 eetlepels macademia's of andere lekkere noten
- 8 cherrytomaatjes
- 4 eetlepels taggiasca olijven
- 1 eetlepel zongedroogde tomaat
- 1 eetlepel olijfolie, bijv Toscane Lammari of Ligurie
- 1 eetlepel tomaatazijn

accessoires

- geen