

Ingrediënten (voor 4 personen)

- 200 gram broccoliroosjes
- 400 gram tomatenmix of Tasty Toms
- 1 kleine zoete ui, of 1 rode ui voor nog meer kleur
- ½ gekleurde paprika, rood, geel of oranje. Aanrader: rode puntpaprika is wat zoeter
- 2 grote lepels tartaarsaus kant en klaar (zonder E-nummers) kan je eventueel vervangen door: 1 eetlepel balsamicoazijn en 45 ml goede olijfolie
- 1 eetlepel vloeibare honing (bloesemhoning)
- 40 gram Parmezaanse kaas (vlokken) of een zachte geitenkaas (brokkelen)
- Peper en zout naar smaak

Bereiding

De fijne broccoliroosjes afspoelen met heet water. (Niet blancheren, gewoon overgieten in een vergiet). Goed laten uitlekken of met behulp van de handcentrifuge drogen. Snijd ondertussen de tomaten in ongeveer gelijke stukjes. Ui in kwart ringetjes fijngesneden. De paprika in kleine blokjes of stripjes snijden. De zaadlijsten eruit laten. Meng dit luchtig door elkaar. Voeg vervolgens de saus met de vloeibare honing in een kom en meng dit goed door elkaar. Voeg daarna de groenten toe. Schep alles door elkaar. In de kom de kaas eroverheen brokkelen of strooien.

Tips:

- * Een schapenkaas kan ook of een lekkere Pecorino Romano, of een oude kaas voor een wat meer uitgesproken smaak.
- * Je kunt eventueel ook wat zongedroogde tomaten toevoegen. Nog meer spektakel? Dan voeg je een handvol olijven zonder pit toe.

Tomaat-broccoli salade

Rauw

