Tomaten salade; uiteraard met de beste ingredienten

Tomaten salade, meer dan dat kan ik er niet van maken. Een supersimpel bijgerecht waarbij de kwaliteit van de tomaten zorgt voor de beste salade.

In de winkel, op de markt begint dus eigenlijk al het maken van dit receptje. Zoek een soort tomaat uit die vol van smaak is. Mijn ervaring is dat de middelgrote tomaten echte smaakbommetjes zijn. Namen?? Dat verschilt wel een beetje per jaargetijde. Dus kijk wat er beschikbaar is, als je vaker tomaten koopt weet je inmiddels wel wat jij lekker vindt. En daar gaat het tenslotte om!

Schrik niet van de bereidingstijd, je bent natuurlijk niet bezig om 30 minuten lang tomaten te snijden, maar voor de beste smaak moet je wachten. Dit zie je vaker terug komen in mijn gerechten, zoals bijvoorbeeld in deze tomaten-komkommer salade.

Voor 2 personen (als bijgerecht)

Bereidingstijd < 30 minuten

Ingrediënten

- 250 gram tomaten
- 1 rode ui
- Flinke draai zout (bij voorkeur wat grover gemalen)
- 6-7 blaadjes verse basilicum
- 1 eetlepel olijfolie
- 1 theelepel witte of rode wijn azijn

Bereiding tomaten salade

1. Snij de tomaten door de helft (of kleiner als je kiest voor grote tomaten).
2. Snij de ui door de helft en vervolgens in ragfijne halve ringen.
3. Meng de tomaten, ui samen het zout, oregano, olijfolie en azijn in een grote kom.
4. Zet deze voor in ieder geval 30 minuten weg in de koelkast.
5. Nu kunnen de smaken goed met elkaar mengen. Het zout zorgt ervoor dat het vocht deels uit de tomaten onttrokken wordt en mengt met de olijfolie en azijn. Dit zorgt ervoor dat je salade een fantastische smaak krijgt.
6. Voor het serveren verdeel je de basilicum blaadjes over de salade.

Eet smakelijk.