

Tomatsalat opskrift

Opskrift til 3-4 som tilbehør

Samlet tid

30 minutter

Ingredienser

- 1 stort skalotteløg + 1/4 dl eddike
- 3 tomater, store
- 1 håndfuld frisk basilikum
- 1 håndfuld oliven
- en stump parmesanost (jeg brugte en på omkring 3*3 cm)
- 2 spsk. olivenolie
- 1 spsk. pistacienødder (eller pinjekerner)
- 1 tsk. nigellafrø (kan undlades)
- lidt flagesalt og et drys peber
- 2 spsk. balsamicoglace

Sådan gør du

1. Hak skalotteløg fint og kom i et glas. Hæld eddike over og lad det stå i en halv times tid.
2. Imens kan du klargøre resten: skær tomater i skiver og læg dem på et fad.
3. Kom basilikum, oliven, parmesanost som høvles og olivenolie over.
4. Pil og hak pistacienødder og kom disse + nigellafrø, salt og peber over tomaterne.
5. Slut med de råsyltede skalotteløg, som fiskes op fra eddiken samt lidt balsamicoglace.