

Perzik tomaten salade met chorizo en feta



Rijshout 1 - 5667 HT Geldrop
+31 (0)40 - 787 989 7

(genoemde tijden en hoeveelheden zijn voor 4 personen)

Groep	Bijgerechten (overig)	
Seizoen	+	
Keuken	Amerikaans	Lekker met
Beoordeling	5 sterren	

Ingrediënten

150 gram	Feta
1 bosje	Basilicum
20 druppels	Balsamicoazijn
3 eetlepel(s)	Olijfolie
750 gram	Tomaten
750 gram	Perziken

Voorbereiding

Breng een grote pan water aan de kook. Maak een X in de bodem van elke perzik en plons ze in de pan, net zo lang tot het velletje los begint te laten (30-60 seconden). Laat ze daarna schrikken in ijskoud water. Pel de perziken en snijd ze in partjes. Doe ze in een grote kom. Snijd de tomaten in partjes en voeg ze toe. Meng het fruit met de olijfolie en breng op smaak met fleur de sel en vier seizoenen peper.

Bereiding

Bak de chorizo knappering in een koekepan. Strooi de schijfjes over de perziken en de tomaten.
Bestrooi met feta en de gescheurde basilicum blaadjes. Sprenkel de balsamico azijn er over heen.
Meteen serveren.

Calorieën: 345 Kcal

Wist u dat ...