



1A+1B

Vegetarian

Tomatensalade met geitenkaas en pita



Bereidingstijd
10 minuten



Porties
Voor 1 persoon

Bereidingswijze

- 1 Rooster het Mediterraan broodje goudbruin onder de grill. Snijd de tomaatjes doormidden, snipper de ui en ris de blaadjes tijm. Leg de sla op een diep bord en verdeel de tomaatjes en de rode ui eroverheen. Meng met de olijfolie, bestrooi met peper en zout en roer goed door elkaar. Verbrokkel de geitenkaas eroverheen en bestrooi met de blaadjes verse tijm. Serveer met het Mediterraan broodje.

Ingrediënten

- ☐ 1 PS. food & lifestyle Mediterraan broodje
- ☐ 15 g geitenkaas
- ☐ 75 g (gekleurde) tomaatjes
- ☐ 25 g gemengde sla
- ☐ 10 g rode ui
- ☐ ½ el olijfolie
- ☐ 1 takje tijm
- ☐ Peper
- ☐ Zout

Voedingswaarden per persoon

Energie	212 kcal
Koolhydraten	9 g
Vet	12 g
Vezels	18 g
Eiwit	15 g