

# De Kookjuf

## Turkse salade

Ingrediënten			Materialen
½ komkommer	10 gram koriander	100 gr geitenkaas	snijplank
2 rijpe tomaten	1 limoen	1 blik kikkererwten	mes
½ puntpaprika	olijfolie extra virgine		schaal
2 lente-uitjes	2 snufjes zout		
1 rode ui	4 slagen zwarte		
1 avocado	peper		
1 Spaanse peper	½ tl komijnpoeder		

### Vorbereiding

1. Maak de groenten schoon en snijd alles in kleine blokjes van ½ cm
2. Maak de ui schoon en snipper deze zeer fijn
3. Pluk de blaadjes van de koriander en hak deze. Gooi de steeltjes weg.
4. Snijd de avocado en knijp er iets limoensap overheen tegen het verkleuren.
5. Verwijder de zaadlijsten van de Spaanse peper, was de peper en snijd ragfijn.
6. Giet de kikkererwten af.

### Bereiding

1. Meng de groeten in de kom en voeg zout, peper, een scheutje olijfolie en de komijn toe. Knijp de limoen goed uit boven de salade en schep voorzichtig door. Proef af en kruid eventueel bij.
2. Verkrumel de geitenkaas over de salade en serveer.