



# De Kookjuf

## Simpele salade (voor 2 personen)

### Ingrediënten

¼ ijsbergsla	1 el natuurazijn
10 snoeptomaten	3 el zonnebloemolie
1/2 komkommer	1 tl Franse mosterd
	snuf zout
	2 slagen peper
	1 tl gembersiroop
	1 kleine ui of sjalot

### Materialen

maatlepels  
schaaltjes  
garde  
snijplank  
mes  
vergiet/zeef/  
slacentrifuge  
schaal voor salade

### Vorbereiding

1. Zet alle materialen en ingrediënten klaar.
2. Weeg en meet de ingrediënten af. Die voor de dressing kun je ter plekke afmeten boven de saladeschaal.
3. De dressing is makkelijk voor te bereiden en blijft zeker een week goed in de koelkast. Zie hieronder bij bereiden.

### Bereiding

1. Maak als eerste de dressing. Maak de ui of sjalot schoon en snipper deze zeer fijn.
2. Doe de ui of sjalot in de saladeschaal en voeg achtereenvolgens de azijn, mosterd, zout en peper en de gembersiroop toe. Roer flink met de garde tot een homogene massa. Voeg onder voortdurend kloppen de zonnebloemolie langzaam toe tot een dikkere emulsie ontstaat.
3. Was de komkommer en de tomaat. Snijd in stukjes en doe deze alvast in de dressing.
4. Snijd de ijsbergsla in dunne reepjes, spoel ze af in een vergiet of zeef en laat uitlekken. Leg de sla bovenop de komkommer en tomaat en meng alles net voor het serveren door de dressing heen.