

Bloemkoolsalade

Dit gerecht is uitermate geschikt wanneer je gekookte bloemkool wilt eten en je weet al van tevoren dat de kool te groot is. Haal dan een portie uit de pan voordat de bloemkool helemaal gaar wordt gekookt. Af laten koelen en de volgende dag gebruiken voor deze salade.

Nodig voor 2 personen:

Voorgekookte bloemkool ca. 250 gram

1 ui

2 middelgrote tomaten

Ca. 100 gram salami (of ham of andere koud gegaard vlees)

Ca. 10 stuks zwarte olijven

Slasaus



Bereiding:

Kwestie van snijden en mengen, binnen 10 minuten klaar.

Bloemkool in hapklare stukjes snijden en in een schaal doen.

Ui in ringen snijden.

Olijven halveren.

Salami klein snijden.

Snijd de tomaten in stukjes.

Meng alles door elkaar en doe er wat slasaus bij.

Tip:

Heb je toevallig gekookte aardappels over?

Snijd er blokjes van en meng ze door deze salade.