

Tomatsalat med basilikumcreme



Ingredienser:

- 1 rødløg
- 1 salatløg
- 2 spsk. groft salt
- 700 g forskellige slags tomater
- 50 g saltmandler
- 50 g sorte oliven

Basilikumcreme:

- 1 dl yoghurt naturel
- 1 spsk. mayonnaise
- 1 fed hvidløg
- 1 potte frisk basilikum
- Salt og peber

How to:

1. Skær rødløg og salatløg i skiver. Læg dem i et dørslag, drys med salt og lad dem trække i ca. 30 minutter. Skyl løgene fri for salt og lad dem dryppe af.
2. Skær tomaterne i skiver, både, halve og kvarte, alt efter størrelse. Hak mandlerne groft.
3. Vend tomater med løg, saltmandler og oliven.
4. Hak ca. 2/3 af basilikummen fint. Rør yoghurt sammen med mayonnaise, presset hvidløg og den hakkede basilikum. Smag til med salt og peber.

5. Dryp basilikumcremen over tomatsalaten, og pynt med resten af basilikumsbladene.