

We grillen vaak met groente en één van de favorieten is dan deze salade uit de Allerhande. De tomaten halveren en de paprika's in grove stukken en de romaine over de lengte in zes delen snijden. Olijfolie over de groente. De groenten grillen. Ik doe dat wel langer dan in het recept staat. De sla een minuut of 4 en de tomaten 5 minuten. De paprika kan best wat langer en dan komt de smaak van gegrilde paprika meer naar boven.

De groente mooi op een platte schaal leggen. Even een beetje laten afkoelen. De rodewijnazijn erover. Daar los ik tevoren wel even wat honing in op, omdat ik de azijn te zuur vind. Beetje peper, evt. beetje zout. Basilicumblaadjes erop, mozzarella erop.

De foto is niet zo mooi. Moet maar even zo, want ik kan eigenlijk niet precies fotograferen en grillen tegelijk.

Ingrediënt

Tasty Tom trostomaten
Babyromaine sla
Rode paprika
Gele paprika
Olijfolie
Rodewijnazijn
Basilicum
Mozzarella
Bron recept internet
https://www.ah.nl/allerhande/recept/R-R1188856/gegrilde-salade-caprese
Maaltijd
BBQ