

TOSCANE LAMMARI

Deze biologische olie komt uit Toscane ten noorden van Lucca. Een super fruitige olijfolie met een ondertoon van appel en citroen maar dan met een licht peperige nasmaak zoals een Toscaanse olijfolie “ hoort ” te zijn.

Tomatensalsa (4 pers.)

Deze salsa is heerlijk en fris. Je kunt hem bij verschillende maaltijden gebruiken, bijvoorbeeld als vulling in wraps maar ook als salade bij een barbecue.

Ingrediënten

- 450 gram tomaten
- 1 groene peper
- 1 limoen
- handvol verse koriander
- 1 rode ui
- Lekkere scheut olijfolie, bijvoorbeeld **Lammari** of **Sicilie**

Bereiding

Maak de salsa minstens een uur van tevoren. Was de tomaten en snij in blokjes. Pel de rode ui en snij fijn. Was de koriander en hak fijn. Haal de zaadjes uit de groene peper als je de salsa niet te pittig wil en snij fijn.

Meng de tomaten, rode ui, koriander en de groene peper in een kom. Halveer de limoen en pers het sap uit. Voeg het sap toe aan de salsa en roer door elkaar. Olijfolie naar behoefte toevoegen. Dek de salsa af met folie en bewaar in de koelkast.