

Salade met tapenade

Ingrediënten

- 1 kleine venkelknol
- een halve komkommer
- 1 kleine aubergine
- 4 tomaten
- 1 rode paprika
- 2 takken bleekselderij
- 1 grote ui
- 12 groene en 12 zwarte ontpitte olijven
- 5 eetlepels olie
- 2 eetlepels wijnazijn
- 1 eetlepel zwarte tapenade
- 1 theelepels anijszaadjes
- thijm, oregano, zout en peper

Werkwijze

1. Verdun in een kom de tapenade met de azijn. Voeg zout, peper, geplette anijszaadjes, een beetje olie, thijm en oregano toe.
2. Prik met een vork gaatjes in de aubergine en laat deze in een vlam grillen. Koel de aubergine af en snijd deze met het vel in stukjes.
3. Snijd alle groenten in kleine stukjes. Snijd de olijven in tweeën.
4. Leg alle groenten in een schaal en giet de saus eroverheen. Serveer met geroosterd brood.