

## Tomaten in kruidige roomsaus

### Ingrediënten

- 800 gram tomaten
- 15 centiliter crème fraîche
- 250 gram fromage blanc
- 1 theelepel mosterd
- sap van 1 citroen
- 1 uitje
- 2 eetlepels sesamzaad
- 1 bosje bieslook
- 1 theelepel kerrie
- een halve theelepel komijn
- 1 snufje gemberpoeder
- zout en peper

### Werkwijze

1. Snijd de bieslook fijn en het uitje.
2. Sla de fromage blanc en de crème fraîche door elkaar. Voeg citroensap, mosterd, ui, kerrie, gember, komijn, tweederde van de bieslook, zout en peper toe. Meng goed en zet dit in de koelkast.
3. Pel de tomaten en snijd deze in kleine stukjes. Leg de tomaat in een schaal en giet de saus eroverheen.
4. Verhit de sesamzaadjes 30 seconden in een pan. Strooi deze over de salade met de rest van de bieslook.