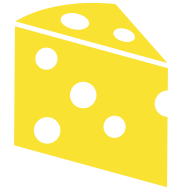


SALADE

met Saltufo



Recept :

1. Laat de Saltufo alvast in dunne plakjes snijden en pluk zelf nog even de mozzarella in kleine stukjes
2. Snijd de sjalotten in kleine blokjes, de knoflook in dunne plakjes en de tomaten in partjes
3. Verhit wat olie in een pan en fruit de sjalotten en knoflook aan
4. Voeg de tomaten toe en fruit deze kort even mee
5. Breng het geheel op smaak met zout, peper en suiker en blus het met witte wijn af
6. Meng de tomatensalade in een schaal en roer de buffelmozzarella er doorheen
7. Voeg de Saltufo toe en rond de salade af met een beetje geraspte truffel en verse oregano

Tip :

- Heerlijk in combinatie met knapperig brood!

Benodigdheden :

voor vier personen

- Twee
SJALOTTEN
- Eén teentje
KNOFLOOK
- 500 gram
TOMATEN
- 2 eetlepels
**GOEDE
OLIJFOLIE**
- **ZEEZOUT**
- **PEPER**
- **SUIKER**
- 4 eetlepels
WITTE WIJN
- 200 gram
**BUFFEL
MOZZARELLA**
- Twee
SALTUFO'S
- Eén kleine
TRUFFEL
- **VERSE
OREGANO**

