

## Tomatensalade met geitenkaas en pita



10 minuten



1 persoon



### VOEDINGSWAARDE

Energie	212 Kcal
Koolhydraten	9.1 g
Eiwitten	15.6 g
Vet	12.2 g
Vezels	18.4 g

Voedingswaarde per persoon

### INGREDIËNTEN

- 1 PS. food & lifestyle Mediterraan broodje
- 15 g geitenkaas
- 75 g (gekleurde) tomaatjes
- 25 g gemengde sla
- 10 g rode ui
- ½ el olijfolie
- 1 takje tijm
- Peper
- Zout

### BEREIDINGSWIJZE

Rooster het Mediterraan broodje goudbruin onder de grill. Snijd de tomaatjes doormidden, snipper de ui en ris de blaadjes tijm. Leg de sla op een diep bord en verdeel de tomaatjes en de rode ui eroverheen. Meng met de olijfolie, bestrooi met peper en zout en roer goed door elkaar. Verbrokkel de geitenkaas eroverheen en bestrooi met de blaadjes verse tijm. Serveer met het Mediterraan broodje.

TIP: OOK LEKKER MET EEN EETLEPEL BALSAMICOZIJN. EN HET MEDITERRAAN BROODJE KUN JE EVENTUEEL BESMEREN MET WAT ROOMKAAS (KRUIDEN) LIGHT.