

Komkommersalade met munt, granaatappel, dadel en walnoot.

Bijgerecht voor 6 personen

Friszuur met een klein zoet accent door de dadels. In plaats van de dadels kunt u ook 50 gram rozijnen nemen die u van tevoren goed afspoelt onder de kraan. U kunt de salade van tevoren maken.

Wat hebt u nodig?

- 4 – 6 kleine Turkse komkommertjes of 1 grote biologische komkommer
- 1 flinke granaatappel
- 100 gram ontpitte dadels
- 1 rode ui
- ½ bosje verse munt
- 2 el citroensap
- 50 gram walnoten in stukjes
- 100 gram Turkse of Griekse yoghurt (10% vet) of een mengsel van dikke yoghurt met crème fraîche
- Zeezout en zwarte peper uit de molen

Bereidingstijd

25 minuten en 1 uur marineertijd

Bereiding

1. Komkommers in de lengte in vieren snijden en zaad eruit snijden. De komkommer in mooie kleine stukjes snijden.
2. De granaatappel snijdt u overdwers door. Let op het sap dat vrijkomt! Dat vangt u op in een kom. De rode pitten met het vruchtvlees voorzichtig losmaken uit de vliezen en de witte bittere schilletjes verwijderen. De pitten doet u in een kom.
3. De dadels in kleine stukjes snijden. Snijd de rode ui in kwarten en vervolgens in dunne ringen.
4. De munt wassen en drogen. Een paar blaadjes achterhouden voor de garnering. De blaadjes van de steeltjes plukken en fijn snijden. Houd een eetlepel van de granaatappelpitten achter voor de garnering. De blokjes komkommer met de granaatappelpitten, de dadelstukjes, rode ui, munt en het citroensap met wat zout en peper voorzichtig mengen. 1 uur laten marinieren.
5. Salade in een schaal scheppen. Yoghurt door elkaar kloppen en op de salade scheppen. Walnootstukjes erover verdelen. Achtergehouden granaatappelpitten en muntblaadjes eroverheen strooien. De salade smaakt heerlijk fris samen met bijvoorbeeld pittige kip.