

## TOMATENCARPACCIO SPAANSE STIJL



### Ingrediënten voor 4 personen:

- 3 à 4 grote tomaten
- 50 gr sla/rucola
- 1 kleine rode ui
- 1 kleine bosui
- Stukje Manchego kaas
- 4 el Spaanse olijfolie
- 2 el witte wijnazijn
- 1 el verse oregano
- zout en peper
- 2 el geschaafde en geroosterde amandelen

### Bereiding:

- Was de tomaten en verwijder het kruintje
- Snijd de tomaten in dunne plakjes
- Leg een klein hoopje sla/rucola op een groot bord of platte schaal.
- Verdeel de tomaten in het rond over de schaal.
- Snijd puntjes van de Manchego kaas en leg op iedere plak tomaat wat kaas
- Snijd de ui in ringen of in kleine blokjes (snipperen). Verdeel de ui over de tomaten.
- Maak in een kom dressing van peper, zout, olie, azijn, bosui en verse oregano .
- Verdeel de dressing over de tomatencarpaccio
- Strooi de geschaafde amandelen over de salade

De tomatencarpaccio bestaat in 4 verschillende stijlen. Probeer ook de andere versies eens.

### Franse stijl



### Italiaanse stijl



### Griekse stijl

