

Salade de tomates Kumato aux olives et à l'huile Arbequina.

Ingrédients:

- 6 tomates Kumato
- 1 louche d'olives "arbequina" (très petites olives vertes)
- 3 cuillerées à soupe d'huile d'olive "arbequina"
- 2 cuillerées à soupe de vinaigre
- 1 cuillerée à soupe de Viandox ou similaire
- Le zeste d'un citron jaune
- 1 bouquet de basilic
- Du parmesan râpé

Préparation:

Laver et couper les tomates en dés (vous pouvez les peler avec un économe adéquat et les épépiner).

Dénoyauter les olives et les couper en deux (vous pouvez en garder d'entière pour la déco).

Dans un saladier, verser l'huile, le vinaigre, le viandox, fouetter votre préparation à l'aide d'une fourchette.

Ajouter les tomates, les olives, remuer, parsemer du zeste de citron râpé, du parmesan, des olives entières et du basilic ciselé.

Bon appétit!