



## Fattoush

*Knapperige Libanese broodsalade met veel groenten en een frisse dressing met sumak.  
Krokant en verfrissend.*

| VOORBEREIDING | BEREIDEN | PORTIES | CATEGORIE  |
|---------------|----------|---------|------------|
| 20'           | 8'       | 4       | Bijgerecht |

## Ingrediënten

- 2 pitabroden
- 1 komkommer
- 3 tomaten
- 1 rode paprika
- 4 radijsjes
- 4 lente-uitjes
- 1 handvol platte peterselie
- 1 handvol verse munt
- 4 el olijfolie (voor de dressing)

2 el olijfolie (om de broodstukjes te besprenkelen)  
3 el citroensap  
1 kl sumak  
zout en versgemalen zwarte peper

## Bereidingswijze

1. Verwarm de oven voor op 200 graden. Scheur of snijd de pitabroden in grove stukken van ongeveer 3 cm. Leg ze op een bakplaat, besprenkel met 2 el olijfolie en bak ze 6 tot 8 minuten in de oven tot ze goudbruin en krokant zijn. Laat volledig afkoelen.
2. Snijd de komkommer in blokjes van ongeveer 1 cm. Verwijder de zaadjes van de tomaten en snijd ze eveneens in blokjes. Snijd de rode paprika in kleine reepjes of blokjes.
3. Snijd de radijsjes in dunne schijfjes. Snipper de lente-uitjes fijn, zowel het witte als het groene gedeelte.
4. Hak de platte peterselie en de verse munt grof.
5. Doe alle groenten en kruiden in een grote slakom en meng voorzichtig.
6. Klop een dressing van 4 el olijfolie, 3 el citroensap, 1 kl sumak en een ruime snuf zout en peper.
7. Giet de dressing over de groenten en schep goed om. Voeg de krokante broodstukjes pas toe net voor het serveren, zodat ze hun bite bewaren.

### Tip

Wil je de salade iets rijker maken, voeg dan wat verkruimelde fetakaas toe net voor het serveren.

### Lekker met

Lekker als bijgerecht bij gegrild vlees of gevogelte, of als onderdeel van een mezeschotel.

### Dranktip

Een glas koude ayran of verse limonade past goed bij de frisse, zurige smaken van deze salade.