1A+1B Vegetarian

# Tomatensalade met geitenkaas en pita

Bereidingstijd
10 minuten

Porties
Voor 1 persoon

## Bereidingswijze

1. 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.

## 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

## Voedingswaarden per persoon

| | |
|---|---|
| Energie | **212 kcal** |
| Koolhydraten | **9 g** |
| Vet | **12 g** |
| Vezels | **18 g** |
| Eiwit | **15 g** |