



Zomersalade met komkommer, feta, mais en cashews

2 personen

🕒 20 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍅 1 komkommer
- 🍅 150 g maïskorrels
- 🍅 1 kleine rode ui
- 🍅 100 g feta
- 🍅 50 g cashewnoten
- 🍅 verse peterselie
- 🍅 een paar schijfjes citroen
- 🍅 naar smaak peper en zout

voor de dressing

- 🍅 6 el olijfolie (extra vierge)
- 🍅 3 el citroensap
- 🍅 2 el agave siroop (of honing)
- 🍅 naar smaak versgemalen peper en zout



ZO MAAK JE HET:

1. De komkommer goed wassen en halveren in de lengte, maar net niet helemaal door snijden.
2. Dit is handig om daarna de komkommer gemakkelijk in halve schijfjes te snijden.
3. Open het blikje maïs en laat de maïskorrels uitlekken in een vergiet.
4. Snijd de ui in hele fijne ringetjes.
5. Verkruimel de feta.
6. Rooster de cashewnoten (zonder olie) heel kort in een koekenpan.
7. Let goed op dat ze niet verbranden.
8. Knip de peterselie met een schone schaar fijn
9. Meng in een grote schaal de komkommerschijfjes, de maïskorrels, de uienringetjes, de feta, de cashewnoten en de peterselie.
10. Maal hierover wat versgemalen peper.
11. Meng de ingrediënten voor de dressing (de olijfolie, het citroensap en agave siroop) en breng op smaak met versgemalen peper en zout.
12. Schenk uit over de salade of serveer apart.
13. Leg tot slot een paar citroenschijfjes op de salade.

Recept: lovemysalad.com