



Um Yasmine's rouge et blanc salad



6x



Preparation Time 15 mins

- 6 Kiri square portions
- 1/2 kg ripe tomatoes
- 5 g fresh basil leaves (roughly chopped)
- 1/2 tablespoon olive oil
- Freshly ground black pepper



1 Roughly chop the tomatoes and place them in a big bowl.



2 Add basil and olive oil.



3 Season it well with pepper. Leave them to marinate for a few minutes.

Chef's tip: You may replace basil with mint or thyme.

Chef's tip: You may replace basil with mint or thyme.





سلطة أم ياسمين

مدة التحضير 15 دقيقة

6 أشخاص

- 6 مربعات كيري
- ½ كغ من الطماطم الناضجة
- 5 غ من أوراق الريحان الطازج والمفروم فرما خشياً
- ملعقة كبيرة من زيت الزيتون
- رشّة فلفل أسود مطحون



تُبَيّل بالفلفل الأسود وتترك جانباً لبضع دقائق.



يُضاف الريحان المفروم وزيت الزيتون.



تُفْرَم الطماطم إلى مكعبات متوسطة وتوضع في وعاء عميق.

نصيحة الشيف: يمكن استبدال الريحان بالنعناع الأخضر أو الزعتر الأخضر.

