**Koude rijstsalade**

augurkjes

olijfolie

lente-uitjes

peterselie  
druiven zonder pit

**rijst**

**doperwtjes**

**maïs**

**hamblokjes**

**eieren**

**tomaten**  
**peper & zout**

Kook de rijst en laat volledig afkoelen. Kook de eieren hard en snijd ze grof. Hak de augurkjes in brunoise. Snipper de lente-uitjes. Hak de peterselie. Halveer de druifjes.

Pel verse tomaten: snijd ze kruislings in aan de bovenkant. Prik een vork in de onderkant en hang ze 15 seconden in kokend water. Spoel onmiddellijk af onder de kraan en verwijder het vel. Halveer de tomaten, verwijder de inhoud en snijd het vruchtvlees in brunoise.

Meng alle ingrediënten en breng op smaak met peper en zout.

Ideaal als bijgerechtje bij een barbecue of tuinfeest.