**Salade kerkenaise**

verse tomaten

knoflook

peterselie  
verse munt

**gedroogde tomaatjes**

**tomatenpuree**

**komijn**

**peper en zout**

**olijfolie**

**Voorbereiding**. Ontvel een vijftal smaakvolle tomaten, vooral geen waterzakjes. Hang ze 20 seconden in kokend water en koel ze onmiddellijk af onder de kraan. Snijd het vel in en verwijder het. Snijd ze in vier en verwijder de pitjes. Hak de tomaten in stukjes in de cutter, maar het mag geen moes worden. Hak een bussel peterselieblaadjes in de cutter fijn. Pers een vijftal teentjes knoflook en fruit ze in een bodempje olijfolie in een pannetje. Laat afkoelen. Snijd een paar half gedroogde kerstomaatjes fijn. Snipper wat muntblaadjes.

**Bereiding**. Meng de tomatenblokjes en het afgekoelde gefruite knoflook met de olijfolie, de gehakte peterselie, de fijn gesneden gedroogde tomaatjes, een paar eetlepels tomatenpuree en gesnipperde munt. Breng op smaak met een mespunt komijnpoeder, peper en zout. Zet de bereiding koud weg tot gebruik.

Dien op als dipsausje met geroosterd stokbrood of als koud bijgerecht bij gegrilde vis.