

## 28. Taugé watermeloensalade



### **Ingrediënten :**

125 gram taugé  
stuk watermeloen  
1 gele paprika  
8 olijven zonder pit  
1 kleine rode ui  
100 gram feta  
klein handje geroosterde pijnboompitten  
4 el zonnebloemolie  
2 el appelciderazijn  
zwarte peper uit de molen.

### **Bereiding:**

Taugé in een vergiet doen en overgieten met kokend water.  
Daarna afspoelen met koud water en uit laten lekken.  
Rode ui in dunne schijfjes snijden.  
Paprika wassen, zaadlijsten verwijderen en in kleine reepjes snijden.  
Watermeloen in kleine blokjes snijden.  
Schil en pitjes weggoeien.  
Vocht opvangen.  
Feta verkruimelen.  
Olijven in plakjes snijden.  
Dressing roeren van zonnebloemolie, appelciderazijn en opgevangen vocht van de watermeloen.  
peper naar smaak toevoegen  
Alle andere ingrediënten door de dressing scheppen.