

## Zomerse tomatenschotel



500 gram gemengde biologische of wilde tomaatjes  
grof zeezout  
olijfolie  
rood pepertje zonder zaadjes  
1 el witte wijnazijn  
Fusilli of andere leuke pasta

Was de tomaatjes en snijd ze fijn grove stukken.  
Doe ze in een vergiet, bestrooi ze met zeezout en schud ze enige malen om.  
Laat ze een kwartier uitlekken.

Kook intussen de pasta gedurende zes minuten in kokend water met een snufje zout.  
Laat uitlekken.

Schud nog wat overtollig water van de tomaatjes en doe ze in een schaal.  
Strooi er gedroogde oregano over, voeg een scheutje olijfolie en witte wijnazijn over.  
Snijd het pepertje heel fijn en strooi dat ook over de tomaten.

Doe de uitgelekte warme pasta bij de tomaten. Strooi er tenslotte nog wat vers gesneden basilicum over. Serveer met warm stokbrood.

Variatie: voeg kleine gehalveerde mozzarellabolletjes bij de tomatensalade.  
of

Tip: leg de sneetjes stokbrood met daarop de plakjes mozzarella even onder de grill en serveer die bij de tomatensalade.

In plaats van gemengde wilde tomaatjes kun je natuurlijk ook allerlei kleine soorten tomaatjes mengen: cherytomaatjes, kleine pommodores e.d.