










## Paprika regenboogsalade

### Ingrediënten:

-  1 rode paprika, in blokjes gesneden
-  1 gele paprika, in blokjes gesneden
-  1 groene paprika, in blokjes gesneden
-  1 oranje paprika, in blokjes gesneden
-  1 komkommer, in blokjes gesneden
-  1/2 kopje kerstomaatjes, gehalveerd
-  1/4 kopje olijfolie
-  2 eetlepels balsamicoazijn
-  Zout en peper naar smaak

### Bereiding:

1. Meng de in blokjes gesneden paprika's en komkommer in een grote kom.
2. Voeg de gehalveerde kerstomaatjes toe en meng alles goed door elkaar.
3. Maak de dressing door de olijfolie en balsamicoazijn te mengen in een aparte kom. Voeg zout en peper naar smaak toe.
4. Giet de dressing over de groenten in de kom en meng alles goed door elkaar.
5. Serveer de salade direct, of zet hem even in de koelkast om de smaken te laten mengen.

