

Salada Expressa de Tomate e Azeitona com Molho Cítrico e Cremoso

Ingredientes (para 1 pessoa):

- 1 tomate médio
- 6 azeitonas sem caroço (pretas ou verdes)
- 1/4 de cebola pequena
- Suco de 1/2 limão
- 1 colher de sopa de maionese
- 1 colher de chá de mostarda
- 1/2 colher de chá de ketchup

Modo de Preparo:

Lave bem o tomate e as azeitonas.

Pique o tomate em cubos pequenos. Corte as azeitonas em rodela ou ao meio. Pique a cebola bem fininha.

Em uma tigela pequena, misture a maionese, a mostarda e o ketchup. Esprema o suco do limão sobre essa mistura e mexa bem até obter um molho homogêneo.

Em uma tigela maior, junte o tomate picado, as azeitonas e a cebola.

Despeje o molho preparado sobre os ingredientes na tigela maior e misture delicadamente para que tudo fique bem envolvido.

Sirva imediatamente como acompanhamento ou lanche leve.

Preparo

menos de 15 minutos

Cozimento

N/A (sem cozimento)

Serve

Serve 1 pessoa

Dieta

Vegetariana

Dica

Para um toque extra de sabor, você pode deixar a cebola picada de molho em água gelada por 5 minutos antes de usar, para suavizar seu sabor. Se preferir, use apenas maionese e limão para um molho mais simples e rápido.