

## Ντομάτα με Βασιλικό



Μερίδες: 3

### Υλικά:

- 1 φ φρέσκα φύλλα βασιλικό
- 6 μικρές ντομάτες, αλεσμένες
- 3 κ.γ κόκκινο ξύδι
- 1/3 φ φρέσκο χυμό λεμονιού
- 2 κ.σ παρθένο ελαιόλαδο
- 1/4 κ.γ αλάτι

#### Εκτέλεση:

- Πλύνετε το βασιλικό, αφαιρέστε τα κοτσάνια και ψιλοκόψτε τα φύλλα.
- Τοποθετήστε τις ντομάτες σε ένα πιάτο και καλύψτε με τον βασιλικό.
- Για τη σάλτσα, ανακατέψτε το ξύδι, το λεμόνι, το ελαιόλαδο και το αλάτι σε ένα βαζάκι.
- Περιχύστε πάνω από τις ντομάτες και τον βασιλικό.
- Παγώστε για μια ώρα και σερβίρετε.

#### Ανά μερίδα:

- Θερμίδες: 135
- Πρωτεΐνη: 2 γρ.
- Υδατάνθρακες: 12 γρ.
- Λίπη: 9 γρ.

Αυτή η σαλάτα ταιριάζει υπέροχα με κοτόπουλο και ψάρι.