**Kruidige komkommersalade met appel van Astrid en John**

Nodig:

1 komkommer

1 rode ui

2 eetlepels pijnboompitten

1 groene appel

Nodig voor dressing:

3 eetlepels Griekse yoghurt

1 eetlepel water

½ limoen (voor het sap)

5 gram verse dille

1 teen knoflook

Peper

Zout

Honing

Bereiding:

Rooster de pijnboompitten lichtjes en laat afkoelen. Halveer de komkommer en verwijder de zaadlijsten. Snijd nu halve maantjes van de komkommer. Snijd de ui in halve ringen en de groene appel in blokjes. Pers de knoflook fijn, hak de dille fijn en per de limoen uit. Meng alle ingrediënten voor de dressing met elkaar. Breng op smaak met peper, zout en een beetje honing. Voeg de dressing nu toe aan de komkommer, appel en rode ui. Verdeel als laatste de pijnboompitten toe aan de salade.