

FRESH FROM THE GARDEN TASTINGS

Herb Confetti Vegetables



Ingredients

24 cherry tomatoes, such as Sungold, cut in half
2 cucumbers, halved and deseeded, cut into ½ inch crescent slices
2 bell peppers, deseeded and chopped into 1” square pieces
6 Tablespoons finely chopped mixed herbs, such as basil, cilantro and parsley
1 teaspoon balsamic reduction
2 Tablespoons honey
2 Tablespoons olive oil
1 clove garlic, minced—approximately 1 teaspoon
2 teaspoons salt

Instructions

Prepare vegetables as listed. In a large bowl, mix together herbs and then add balsamic reduction, honey, olive oil, and garlic. Add salt to taste.

Toss veggies in the bowl until thoroughly coated. Serve immediately.

Yields 1 quart

DEGUSTACIONES FRESCAS DEL HUERTO

Confeti de vegetales con hierbas



Ingredientes

24 tomates cherry, como los Sungold, cortados en mitades

2 pepinos, cortados a la mitad y despepitados, cortados en rodajas de ½ pulgada

2 pimientos, sin semillas y cortados en trozos cuadrados de 1 pulgada

6 cucharadas de hierbas mezcladas finamente picadas, como albahaca, cilantro y perejil

1 cucharada de reducción de vinagre balsámico

2 cucharadas de miel

2 cucharadas de aceite de oliva

1 diente de ajo, picado, aproximadamente

1 cucharadita

2 cucharaditas de sal

Instrucciones

Prepare las verduras como se indica. En un tazón grande y abierto, mezcle las hierbas y, a continuación, añada la reducción de vinagre balsámico, la miel, el aceite de oliva y el ajo. Añada sal al gusto.

Mezcle las verduras en el tazón hasta que estén bien cubiertas. Sirva inmediatamente.

Rinde 1 cuarto de litro