

# NYBG

EDIBLE ACADEMY  
FRESH FROM THE GARDEN TASTINGS



## **WATERMELON AND TOMATO SALAD**

**Serves 2–4**

**Adapted from the original recipe by Jessica B. Harris**

### **Ingredients:**

- 3 firm, ripe yellow tomatoes, cut into 1/2 inch dice
- 3 cups 1/2 inch watermelon cubes (approximately 1/4 large watermelon)
- 1 Tablespoon garlic cloves
- 2 Tablespoons white balsamic vinegar
- 2 Tablespoons sesame oil
- 1 Tablespoon honey
- 1 Tablespoon freshly grated ginger

### **Instructions**

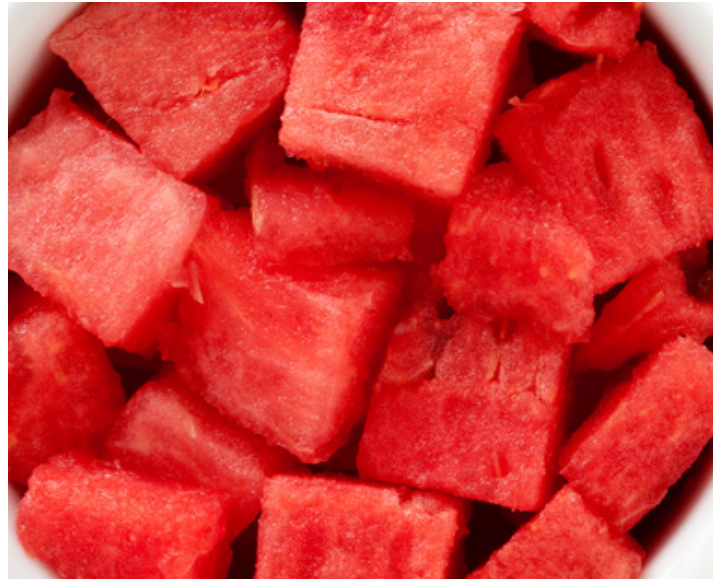
Add cubed watermelon to a large salad bowl. Place the cubed tomatoes and the watermelon cubes on a platter. Add the garlic cloves and toss lightly. In a jar with a lid, add white balsamic vinegar, sesame oil, honey, and grated ginger; shake to incorporate into a vinaigrette. To serve, drizzle it over the tomato and watermelon.

**Note:** this salad can also be prepared on a platter, cutting the tomatoes into wedges and the watermelon into larger cubes. Prepare and serve vinaigrette as described.

If white balsamic vinegar is unavailable, standard balsamic vinegar can be used – it will darken the dressing but the flavor remains about the same. A sweet vinegar, such as rice vinegar or sherry vinegar, can be used as well.

# NYBG

EDIBLE ACADEMY  
DEGUSTACIONES  
FRESCAS DEL JARDÍN



## ENSALADA DE SANDÍA Y TOMATE

Para 2 a 4 personas

**Adaptación de la receta original por Jessica B. Harris**

### Ingredientes:

- 3 tomates amarillos firmes y maduros, cortados en dados de 1/2 pulgada
- 3 tazas de cubos de sandía de 1/2 pulgada (aproximadamente 1/4 de una sandía grande)
- 1 cucharada de dientes de ajo
- 2 cucharadas de vinagre balsámico blanco
- 2 cucharadas de aceite de sésamo
- 1 cucharada de miel
- 1 cucharada de jengibre recién rallado

### Instrucciones

En una ensaladera grande, añade los cubos de sandía. Coloque los tomates cortados en cubos y los cubos de sandía en una fuente. Añada los dientes de ajo y revuelva ligeramente. En un frasco con tapa, añade el vinagre balsámico blanco, el aceite de sésamo, la miel y el jengibre rallado; agite para formar una vinagreta. Al servirlo, rocíelo sobre los tomates y la sandía.

Nota: esta ensalada también se puede preparar en una fuente, cortando los tomates en gajos y la sandía en dados más grandes. Prepare y sirva la vinagreta como se describe.

Si no tiene vinagre balsámico blanco, puede utilizar vinagre balsámico estándar, que oscurecerá el aliño pero el sabor seguirá siendo el mismo. También se puede utilizar un vinagre dulce, como el de arroz o el de jerez.