



## Griekse dakos met tomaat en feta

*Een Kretenzische klassieker: een knapperige gerstbeschuit doordrenkt met rijpe tomaat, olijfolie en feta. Rustiek, zonnig en heerlijk eenvoudig.*

|               |          |                             |
|---------------|----------|-----------------------------|
| VOORBEREIDING | PORTIES  | CATEGORIE                   |
| <b>10'</b>    | <b>4</b> | <b>Zomers &amp; luchtig</b> |

### Ingrediënten

- 4 grote gerstbeschuiten (dakos of paximadi)
- 4 rijpe tomaten
- 150 gr feta
- 8 zwarte olijven
- 1 kl gedroogde oregano
- 4 el olijfolie extra vergine
- 1 klein teentje knoflook
- zout
- versgemalen zwarte peper

## Bereidingswijze

---

1. Halveer het teentje knoflook en wrijf de bovenkant van elke beschuit er lichtjes mee in voor extra aroma.
2. Besprenkel de beschuiten met een beetje koud water zodat ze licht vochtig worden, maar niet doorweekt raken.
3. Rasp de tomaten grof boven een zeef en laat het sap kort uitlekken.
4. Verdeel de geraspte tomaat royaal over de beschuiten zodat het brood het vocht rustig opneemt.
5. Verkrummel de feta gelijkmatig erover en verdeel de olijven erover.
6. Bestrooi met gedroogde oregano, een snuifje zout en versgemalen zwarte peper.
7. Giet er een gulle scheut olijfolie over en laat het geheel 5 minuten rusten voor je serveert, zodat de smaken goed intrekken.

### Tip

Gebruik goed rijpe, smaakvolle tomaten: hun sap maakt of kraakt dit gerecht. Laat de beschuiten niet te lang weken, ze moeten aan de binnenkant zacht zijn maar aan de buitenkant nog een beetje knapperig blijven.

### Lekker met

Een frisse Griekse salade

### Dranktip

Een glas ouzo met water of een frisse droge witte wijn zoals een Assyrtiko uit Santorini.