



Griekse salade

De authentieke Griekse boerensalade met rijpe tomaten, komkommer, groene paprika, rode ui, olijven en een flink blok feta. Geen sla, geen poespas: puur, eerlijk en vol smaak.

VOORBEREIDING

15'

PORTIES

4

CATEGORIE

Salade

Ingrediënten

- 4 rijpe tomaten
- 1 komkommer
- 1 groene paprika
- 1 rode ui
- 200 gr feta (bij voorkeur in één blok)
- 80 gr zwarte olijven
- 4 el olijfolie (extra vierge)
- 1 el rode wijnazijn
- 1 kl gedroogde oregano

Bereidingswijze

1. Snijd de tomaten in grove partjes en de komkommer in dikke halve schijfjes.
2. Verwijder de zaadlijsten van de groene paprika en snijd het vruchtvlees in ringen.
3. Snijd de rode ui in dunne halve ringen.
4. Verdeel de groenten en de olijven over een ruime schaal en meng voorzichtig.
5. Leg het blok feta of grote brokken feta bovenop de salade.
6. Besprenkel alles met de olijfolie en de rode wijnazijn.
7. Strooi de gedroogde oregano erover en maal er royaal zwarte peper op.
8. Niet zouten: de feta is van nature al zilt genoeg.
9. Serveer meteen.

Tip

Gebruik tomaten op kamertemperatuur, niet recht uit de koelkast. Koude tomaten verliezen veel van hun smaak. Laat de salade na bereiding een paar minuten rusten zodat de smaken zich kunnen mengen.

Lekker met

Lekker als bijgerecht bij gegrild vlees of vis, of als lichte maaltijd met vers (pitabrood).

Dranktip

Een frisse, droge Griekse witte wijn zoals een Assyrtiko past perfect bij de zilte feta en de rijpe tomaten.