

Griekse Salade

Zodra de temperaturen oplopen smaakt een Griekse Salade perfect! De wat zoute smaken van feta en olijven passen heerlijk bij tomaat, komkommer, knoflook en ui. Natuurlijk mag een goede olijfolie met kruiden niet ontbreken.

Mijn geheime extra ingrediënt: kappertjes!



Voor 4 personen heb je nodig:

- 1 komkommer
- 6 tomaten
- 1 grote rode ui
- 1-2 teentjes knoflook
- 100 gram olijven (*of meer*)
- 1 potje kappertjes (± 60 gram)
- 2 blokken feta
- 6 el. goede olijfolie
- Kruiden naar smaak (*zoals oregano, rozemarijn, dille, peterselie*)
- Peper naar smaak

LEKKER MET:

Souvlaki Kipgehaktballetjes

Zo maak je het:

Snijd de komkommer in plakjes of blokjes.
Snijd de tomaten in gelijke stukjes.
Halveer de ui en snijd in dunne ringen.
Snijd de knoflook fijn in stukjes of plakjes.
Als de olijven nog pitten bevatten: haal deze eruit en snijd in stukjes of plakjes.
Laat de kappertjes uitlekken.

Prak 1 blok feta fijn en meng met de olijfolie, kruiden en peper naar smaak.

Meng alles door elkaar. Zet afgedekt weg in de koelkast om de smaken goed in te laten trekken.

Proef en voeg evt. nog kruiden en peper toe.