

Ingrediënten voor 2 personen

- 1 komkommer - 1 (rode) ui - 2
flinke tomaten - 200 gram feta -
handvol Griekse Kalamata olijven
- oregano - 3 el olijfolie - 2 el rode
wijnazijn - 1 tl suiker (of honing) -
peper en zout

Tijd: 0-10 min.

Keuken: Grieks

Soort_gerecht: Salade

Eigen_keuken: Nee

Vegetarisch: Ja

De echte Griekse salade (basisrecept)

Dit is het recept van de echte originele Griekse salade zoals je het in Griekenland voorgeschoteld krijgt. Lekker als bijgerecht, lunchgerecht of gewoon als hoofdgerecht wanneer het warm weer is en je niet zoveel zin hebt om een uitgebreide maaltijd te eten. Natuurlijk kun je deze salade makkelijk uitbreiden met (groene) paprika, groene peper (uit een potje) een beetje (ijsberg) sla of met witte koolsalade. Mijn advies is; ga eens naar een Turkse supermarkt want daar zijn de tomaten net iets roder, de komkommers net iets smaakvoller en bovendien hebben ze daar feta die ook echt van schapenmelk is gemaakt.

Bereidingswijze

- Snij de komkommer, tomaten en ui en doe het op een schaal. - Maak de dressing van olijfolie, rode wijnazijn, suiker (of honing), 1 tl oregano en maak deze op smaak met versgemalen zwarte peper en zeezout. Doe de dressing over de gesneden groenten. - Halveer de feta en leg deze op de schaal, strooi er oregano overheen en voeg de olijven toe. - Lekker met (stok)brood.

