Gresk salat (Horiatiki salata)



Ingredienser

- ♥ 3 store, modne tomater
- ♥ 1 agurk
- ♥ 0,5 liten rødløk (se tips)
- ♥ 1 grønn paprika
- ♥ 100 g (kalamata) oliven
- ♥ 200 g feta
- ♥ 4 ss god olivenolje
- ♥ 2 ss rødvinseddik
- ♥ 1 ts tørket oregano
- ♥ kvernet pepper

Fremgangsmåte

Del tomatene i store båter.

Skrell bort mesteparten av skallet på agurken. Del den på midten og deretter i tykke skiver.

Skjær rødløk i tynne skiver (bruk gjerne ostehøvel for å få skivene tynne nok).

Rens paprika og del i tykke skiver.

Ha ovennevnte ingredienser i en bolle og tilsett oliven.

Hell over olivenolje, rødvinseddik og gni over tørket oregano. Bland godt.

Ha salaten over i en serveringsbolle. Legg fetaosten på toppen.

Ha litt ekstra olivenolje på osten og dryss på tørket oregano. Kvern over litt pepper til slutt (salt pleier ikke å være nødvendig fordi fetaosten er salt).

Foretrekker du å dele opp fetaosten, er det selvsagt bare å gjøre det, men husk at terningene bør være store i en typisk gresk salat.

Tips

♥ Merk at det skal være grønn paprika i en klassisk gresk salat, og ikke rød. Får du tak i lysegrønne bananpaprika, kan du gjerne bruke disse (kjøpes i utenlandske matbutikker).

♥ Gresk salat kan også lages med vanlig gul løk, men det er viktig at løken ikke er for sterk. Skjær løken i tynne skiver. Både gul løk og rødløk blir mildere på smak dersom du lar løkskivene ligge en stund i en bolle med kaldt vann.

♥ God olivenolje er svært viktig for smaken, så det er det verdt å bruke litt ekstra på!

♥ Viktigst av alt er å bruke en skikkelig god, gresk fetaost!

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/gresk-salat-horiatiki-salata