Gresk Kritharakisalat (Risonisalat/Orzosalat)



Ingredienser

♥ 250 g kritharaki / risoni / orzo
♥ 3 ss extra virgin olivenolje
♥ 1 agurk
♥ 1 rødløk, liten
♥ 1 grønn paprika
♥ 400 g cherrytomater
♥ 1 bunt frisk dill
♥ 150 g kalamataoliven (uten sten)
♥ 200 g fetaost

Dressing:
♥ 4 ss extra virgin olivenolje
♥ 2 ss rødvinseddik
♥ 2 fedd hvitløk, presset
♥ 1 ts tørket oregano
♥ litt frisk timian

Fremgangsmåte

Ha risoni i en panne eller kjele. Tilsett olivenolje.

Fyll på med varmt vann og kok pastaen etter anvisning på pakningen i ca. 10–12 minutter. Avkjøl.

Rør sammen ingrediensene til dressingen.

Skrell agurken og kutt opp i terninger. Skjær rødløk i tynne skiver. Kutt opp grønn paprika og skjær tomatene i litt mindre biter.

Finn frem dill, oliven og feta, som du skjærer i terninger.

Bland det hele sammen til en deilig salat.

Tips

♥ Kritharaki er altså akkurat det samme produktet som Risoni og Orzo. I norske butikker er det mest vanlig å finne dette under navnet Risoni.

♥ Jeg er glad i hvitløk, men du kan droppe hvitløken dersom du ønsker det. Jeg foretrekker å presse hvitløksfeddene fremfor å finhakke dem fordi hvitløken da blander seg bedre og man unngår å måtte tygge på rå hvitløk.

♥ 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!

♥ Gresk Kritharakisalat er nydelig å servere som tilbehør til mange slags retter, enten det er kjøtt eller kylling. Også deilig alene med godt brød ved siden av.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/gresk-kritharakisalat-risonisalatorzosalat