



## Maroulosalata (Gresk, grønn salat med feta)

### Ingredienser

- ♥ 1 romanosalat
- ♥ 4 vårløk
- ♥ 1 liten bunt frisk mynte
- ♥ 1 stor bunt frisk dill
- ♥ 200 g fetaost

### Dressing:

- ♥ 1 dl extra virgin olivenolje
- ♥ 1 sitron, presset saft
- ♥ 1 ts tørket oregano
- ♥ kvernet salt og pepper



### Fremgangsmåte

Start med å legge romanosalaten i en bolle med iskaldt vann i ca. 20 minutter. Det gjør at salaten blir ekstra frisk og crispy. Skyll av vannet og tørk salatbladene raskt i en salatslynge eller med et kjøkkenhåndkle.

Snitt opp salaten i tynne strimler. Ha salaten i en stor salatbolle.

Tilsett finkuttet vårløk og urter (hold av litt til pynt).

Smuldre i fetaosten (hold av litt til pynt).

Visp sammen ingrediensene til dressingen.

Rett før servering blandes salaten godt sammen med dressingen. Pynt toppen av salaten med fetaost og urter.

Serveres straks!

## Tips

♥ Det er lurt å vente med å blande salaten med dressingen til rett før servering, så bevarer du salaten frisk og sprø.

♥ I tillegg til **Maroulosalata** og tradisjonell [Gresk salat \(Horiatiki salata\)](#), bør du sjekke ut [Gresk agurksalat med feta og avokado](#), [Gresk kikertsalat med tzatziki-dressing](#), [Gresk pastasalat](#) og [Gresk Kritharakisalat \(Risonisalat/Orzosalat\)](#).

© 2004 - 2026: Det søte liv. [Med alle rettigheter.](#)

---

**Source URL:** <https://www.detsoteliv.no/oppskrift/maroulosalata-gresk-gronn-salat-med-feta>