

GRÆSK KARTOFFELSALAT

Suveræn opskrift på kold græsk kartoffelsalat med bl.a. feta, peberfrugt og en rigtig god dressing.

•

Til

- 1 kg kartofler
- 1 peberfrugt
- 250 g cherrytomater eller andre små tomater
- 1/2 agurk
- 1/2 rødløg
- 150 g oliven
- 150 g fetatern

Dressing

- 1 fed hvidløg
- 1 spsk dijonsennep
- 1 spsk oregano
- 1 dl olie
- salt
- peber
- 2 spsk hvidvinseddike eller anden eddike

Skrub kartoflerne godt. Kog dem i let saltet vand til de er møre (men stadig faste). Jeg kogte dem i ca. 20 minutter, men de kartofler jeg brugte var også ret store.

Hæld vandet fra og lad kartoflerne køle af. Pil evt. kartoflerne, hvis du synes det er nødvendigt (jeg gjorde det ikke).

Skyl peberfrugt, cherrytomater og agurk og lad dem dryppe af. Skær peberfrugten i tern, cherrytomaterne i halve og agurk i halve skiver.

Pil rødløget og skær det i halve ringe. Lad olivenene dryppe af.

Bland peberfrugt, tomat, agurk, rødløg og oliven sammen i en salatskål.

Dressing:

Pres hvidløg og bland det sammen med dijonsennep og oregano i en lille skål eller en kop/glas. Rør olien i lidt ad gangen, så dressingen kan nå at optage den (så den ikke skiller). Rør dernæst eddiken i og smag til med salt og peber.

Hæld dressingen over i skålen med salaten. Skær kartoflerne i mundrette stykker og bland dem i. Dressingen forhindrer at kartoflerne ikke "klistrer sammen".

Skær fetaen i tern (hvis den ikke allerede er det) og bland dem forsigtigt i kartoffelsalaten.



Så er den klar til servering, men den kan også godt laves nogle timer i forvejen. Hvis du gerne vil lave den dagen i forvejen, så vent med at komme agurk og feta i til lige inden servering.