



WARMER GRIEKSE SALADE

Vegetarisch gerecht met veel groenten. Makkelijk en super lekker.

Ingrediënten (voor 2 personen)

- Stuk feta of witte kaas van zo'n 200 gram
- 2 grote tomaten
- 1 flinke geroosterde paprika (uit pot)
- 1 niet al te kleine rode ui
- 1 citroen
- Ruime eetlepel kappertjes
- Mediterrane kruidenmengsel
- Olijfolie



Bereidingswijze

Ontvel de tomaten en snijd ze in (niet al te kleine) blokjes. Snijd de paprika in reepjes en snipper de ui. Schep de groenten met de kappertjes en een beetje olijfolie door elkaar.

Snijd de feta kaas in 6 stukken.

Plaats de stukken fetakaas rechtop in een licht ingevette ovenschaal. Bestoien de schaal met de mediterrane kruiden en vers geraspte citroenschil.

Plaats de schaal in een voorverwarmde oven (190 graden). Kijk na 10 minuten en besprenkel met nog wat olijfolie (indien nodig).

Als de kaas licht aan het smelten is en de groenten goed heet zijn, kan het gerecht op tafel. Serveer er stokbrood bij met (kruiden)boter.

Bron:

Recept: Volkskrantkeuken (Yvette van Boven)

Foto: lekkertafelen.nl

Gooi niks weg

Voor dit recept heb je een pot paprika's nodig. De overgebleven paprika's kan je verwerken in een Italiaans pasta gerecht of maak er een paprikasoep van. Voor de paprikasoep: snipper een gele ui en bak die glazig met wat geplette knoflook. Voeg toe 2-3 paprika's uit de pot (in stukken gesneden) toe en 2-3 grote tomaten (ontvelt en in stukken gesneden). Laat dit even meestomen. Schep het mengsel over in een soeppan, overgiet met groentebouillon (van een blokje of poeder). Mix het glad met een staafmixer. Breng op smaak met veel peper en een klein beetje zout.