



Griekse dakos met tomaat en feta

Een Kretenzische klassieker: een knapperige beschuit doordrenkt met rijpe tomaat, olijfolie en feta. Rustiek, zonnig en heerlijk eenvoudig.

VOORBEREIDING	PORTIES	CATEGORIE
10'	4	Zomers & luchtig

Ingrediënten

- 4 grote gerstbeschuiten (dakos of paximadi)
- 4 rijpe tomaten
- 150 gr feta
- 8 zwarte olijven
- 1 kl gedroogde oregano
- 4 el olijfolie extra vergine
- 1 klein teentje look
- snuifje zout
- snuifje peper

Bereidingswijze

1. Wrijf de bovenkant van elke beschuit lichtjes in met de gehalveerde look voor extra aroma.
2. Besprenkel de beschuiten met een beetje water zodat ze net iets zachter worden, maar niet doorweekt raken.
3. Rasp de tomaten grof of snij ze in heel kleine blokjes en laat ze even uitlekken.
4. Verdeel de geraspte tomaat royaal over de beschuiten zodat het brood het sap opneemt.
5. Verkrummel de feta erover en leg er de olijven bij.
6. Bestrooi met oregano, zout en peper.
7. Giet er een gulle straal olijfolie over en laat 5 minuten rusten voor je serveert, zo trekken de smaken mooi in.

Tip

Gebruik goed rijpe, smaakvolle tomaten: hun sap maakt of kraakt dit gerecht.

Lekker met

Een frisse Griekse salade

Dranktip

Een glas ouzo met water of een frisse witte wijn