



Griekse orzosalade met olijven en komkommer

Een frisse mediterrane orzosalade met feta, olijven en knapperige komkommer. Ideaal als lichte lunch of als bijgerecht bij de barbecue.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
15'	10'	4	Salade

Ingrediënten

250 gr orzo (rijstvormige pasta)
1 komkommer
200 gr cherrytomaten
150 gr feta
100 gr kalamata-olijven
1 rode ui

1 handvol verse peterselie
4 el olijfolie
2 el citroensap
1 tl gedroogde oregano
zout en peper

Bereidingswijze

1. Kook de orzo in ruim gezouten water in ongeveer 8 tot 9 minuten beetgaar. Giet af en spoel kort koud, zodat de korrels niet aan elkaar plakken.
2. Snijd de komkommer in kleine blokjes en halveer de cherrytomaten.
3. Snipper de rode ui fijn en hak de peterselie grof.
4. Doe de afgekoelde orzo in een grote kom en meng de komkommer, tomaten, olijven en ui erdoor.
5. Klop een dressing van olijfolie, citroensap, oregano, zout en peper en schep die door de salade.
6. Verkrummel de feta erover en meng voorzichtig zodat de stukjes heel blijven.
7. Laat de salade een halfuur in de koelkast trekken en werk vlak voor het serveren af met de peterselie.

Ontdek meer recepten op [kookpot.be](https://www.kookpot.be)