



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
1 komkommer
200 gr cherrytomaten
150 gr feta
100 gr kalamata-olijven
1 rode ui

1 handvol verse bladpeterselie
4 el olijfolie
2 el citroensap
1 kl gedroogde oregano
zout en peper

Bereidingswijze

1. Kook de orzo in ruim gezouten water gedurende 8 tot 9 minuten beetgaar. Giet af en spoel kort onder koud water zodat de korrels niet aan elkaar kleven.
2. Snijd de komkommer in kleine blokjes en halveer de cherrytomaten.
3. Snipper de rode ui fijn en hak de bladpeterselie grof.
4. Meng in een grote kom de afgekoelde orzo met de komkommer, cherrytomaten, kalamata-olijven en rode ui.
5. Klop een dressing van de olijfolie, het citroensap, de oregano, zout en peper. Schep de dressing door de salade.
6. Verkruiemel de feta over de salade en meng voorzichtig zodat de stukjes heel blijven.
7. Dek de kom af en laat de salade minstens 30 minuten in de koelkast intrekken. Werk vlak voor het serveren af met de gehakte peterselie.

Tip

Bestrooi de komkommerblokjes vooraf licht met zout en laat ze 10 minuten uitlekken op keukenpapier. Zo wordt de salade minder waterig.

Lekker met

Lekker als bijgerecht bij gegrild lamsvlees of kip van de barbecue.

Dranktip

Een gekoelde Griekse assyrtiko of een droge rosé past uitstekend bij deze frisse salade.