

Griekse Salade



Bijgerecht

salade

4 personen

Land: Griekenland

Bereidingstijd: 20 minuten

Seizoen: voorjaar en zomer



Ingrediënten

- 2 tomaten
- 1 kleine groene paprika + 1 kleine rode paprika
- 1 kleine komkommer
- 15 gram platte peterselie
- 1 rode ui
- 12 zwarte olijven zonder pit

- 1 el kappertjes
- 1 takje verse oregano of 1/2 el gedroogde
- 4 el olijfolie
- 1 el rode wijnazijn
- 100 gram feta

Bereidingswijze

1. Tomaten wassen en in partjes snijden. Paprika's wassen, schoonmaken en in dunne ringen snijden. Komkommer wassen en in plakken snijden. Peterselie fijn knippen en door tomaat, paprika en komkommer mengen. Ui pellen en in dunne ringen snijden. Uiringen met olijven en kappertjes over salade verdelen en omscheppen. Over twee borden verdelen. Oregano fijn knippen.
2. In kom olie en azijn tot dressing kloppen. Op smaak brengen met zout, peper en oregano. Dressing over salade sprenkelen. Feta in dikke plakken snijden en op salade leggen.

Tenslotte

Deze knapperige salade ook wel Choriatici salade, wat vrij vertaald dorpsalade of boerensalade betekend, komt overal ter wereld op tafel, niet alleen in Griekenland. De enige verplichte ingrediënten zijn feta, tomaten en uien. Gebruik je fantasie en voeg kappertjes, hardgekookte eieren en rode of groene paprika's toe - ingrediënten die voor extra pit zorgen, zijn altijd goed. Je moet natuurlijk wel van feta houden, van oorsprong romige tot pikante schapenkaas, maar volgens mij serveren ze tegenwoordig zelfs op Griekse vakantieterrasjes goedkope, bremzoute, Deense koeiennamaak. Nee, dan kun je beter tofu gebruiken. Wat zeg je? Zompige spons met krijtjesnasmaak? Klopt. Wat je er ook mee doet, met tofu is geen culinaire eer te behalen. Dacht ik. Tot ik ontdekte dat natuurwinkels aromatische, gerookte tofu verkoopt. En, de lekkerste, tofu met basilicum. Prima vervanging voor feta. De salade heb ik gefacelift, met excuses aan de Grieken. En echt: biologische komkommer is wel lekkerder dan gewone. Dus maken we **Griekse salade met basilicum tofu** voor **2** personen breng je ruim water aan de kook. Kerf met een scherp mes een kruisje in 450 gr tomaat, dompel ze in het kokende water en draai direct het vuur uit. Laat ze 5 tot maximaal 10 tellen erin liggen en spoel ze dan meteen koud in een vergiet onder de kraan. Trek de vellen eraf en snijd de tomaten in parten. Pel 2 rode uien, snijd er een in ringen en hak de ander fijn. Hak een flinke hand munt en een handje oreganoblaadjes grof. Meng de tomaatparten met gehakte ui, 2 fijngehakte tenen knoflook, de kruiden en pittig zout. Schenk er gul, ja, toe maar, nog wat meer, olijfolie en een paar druppels azijn over. Laat minstens een kwartier marinieren. Snijd 1 kleine komkommer in dikke kwartplakken en 1 paprika in flinterreepjes. Roerbak de basilicum tofublokjes een paar minuten iets bruin op hoog vuur in een wok met olijfolie, laat ze uitlekken en afkoelen. Rangschik de komkommer op een platte schaal. Verdeel eerst het tomaatmengsel erover, dan de paprikareepjes, uiringen, olijven en ten slotte de tofublokjes. Garneer met extra muntblaadjes en eet dit zomerse weekeinde als maaltijd, met knapperig brood.