**Boerensalade**

Choriátiki Saláta

Overal in Griekenland, op het vasteland of op de eilanden, is deze salade

een geliefd zomers gerecht. Intussen heeft hij ook een vaste plaats in de

Internationale keuken verworven.

**Ingrediënten:**

4 bijna rijpe stevige tomaten

1 kleine komkommer

1 rode of groene paprika

1 grote ui

5el olijfolie

2-3el wijn- of kruidenazijn

zout

zwarte peper

¼tl mosterdpoeder of 2tl mosterd

1el vers gehakte oregano

150g Fetakaas

50g ontpitte zwarte olijven

Bereidingstijd: 30 minuten

**Bereidingswijze:**

Tomaten wassen, in vieren delen en de groene kroontjes verwijderen.

Komkommer schillen en in dikke plakken snijden. Paprika schoonmaken en in reepjes snijden. Ui pellen en in ringen snijden. Alle ingrediënten in een slakom doen.

De dressing bereiden als volgt:

Olijfolie grondig al kloppend met een garde vermengen met azijn, zout, peper en mosterdpoeder.

Oregano over de salade strooien en dressing erover gieten. Fetakaas met een vork verbrokkelen en voorzichtig door de salade schep

pen. Garneren met olijven.