**Boeren-Tomaten-Salade**

Domatosaláta Choriátiki

De ingrediënten voor deze salade hebben een geprononceerde smaak en de salade is een lust voor het oog.

**Ingrediënten:**

5 rijpe tomaten

2 groene Spaanse pepers

20g ontpitte zwarte olijven

100g Fetakaas

4el olijfolie

2el wijn- of kruidenazijn

zout

peper

gedroogde oregano

1tl kappertjes

ansjovis

Bereidingstijd: 30 minuten

**Bereidingswijze:**

Tomaten wassen van steelaanzet ontdoen, ontpitten en in dikke plakken snijden. Spaanse pepers wassen ontpitten en snipperen. Olijven kleine stukjes snijden. Fetakaas met een vork verbrokkelen. Alle ingrediënten voorzichtig in een kan met elkaar vermengen. Voor de dressing olijfolie met azijn, zout, peper en oregano goed met een garde kloppen. Dressing over de salade gieten, met kappertjes bestrooien en garneren met dunne reepjes ansjovis. De salade afgedekt 1 uur in de koelkast plaatsen.