# Griekse Salade

#### Ingrediënten:

* 200 gram Griekse [feta](https://wessalicious.com/ingredients/feta/)
* 4 [tomaten](https://wessalicious.com/ingredients/tomaten/)
* halve [komkommer](https://wessalicious.com/ingredients/komkommer/)
* 100 gram pitloze [zwarte olijven](https://wessalicious.com/ingredients/zwarte-olijven/)
* 1 [rode ui](https://wessalicious.com/ingredients/rode-ui/)
* 1 [groene paprika](https://wessalicious.com/ingredients/groene-paprika/)
* 2 eetlepels [rode wijnazijn](https://wessalicious.com/ingredients/rode-wijnazijn/)
* halve theelepel [gedroogde oregano](https://wessalicious.com/ingredients/gedroogde-oregano/)
* 2 takjes verse [munt](https://wessalicious.com/ingredients/munt/)
* 1 takje [verse peterselie](https://wessalicious.com/ingredients/verse-peterselie/)
* [extra-virgine olijfolie](https://wessalicious.com/ingredients/extra-virgine-olijfolie/)
* [peper en zout](https://wessalicious.com/ingredients/peper-en-zout/)

#### Bereidingswijze:

* Was de groenten en kruiden grondig en droog ze even met wat keukenpapier
* Maak de groenten schoon (verwijder schil van de ui en zaadlijst van de paprika)
* Verwijder het harde gedeelte van de tomaten en snij ze in gelijkmatige blokjes
* Doe de tomatenblokjes in een grote [kom](https://wessalicious.com/zck8" \o "Kom)
* Snij vervolgens de komkommer en paprika in dezelfde grootte en doe in de [kom](https://wessalicious.com/zck8" \o "Kom)
* Halveer de olijven en snij de ui in dunne ringen en voeg toe aan de kom
* Hak de munt en peterselie fijn en voeg dit toe bij de groenten
* Kruid met peper en zout en snij de feta in blokjes en voeg toe in de kom
* Doe in een kommetje 3 eetlepels olijfolie, oregano en 2 eetlepels rode wijn azijn
* Klop met behulp van een garde beide op tot een loperige dressing
* Voeg dit toe aan de groenten en meng alles grondig
* Eventueel kun je nog (ijsberg)sla toevoegen aan dit gerecht
* Hou koud tot serveren, ideaal als bijgerecht of bij de [BBQ](https://wessalicious.com/fiwf" \o "Barbecue) en Gourmet
* Voor 6 personen