**Groene Salade met Voorjaars Ui**

Marúli Saláta

Wat bij ons kropsla is, heet in Griekenland Marúli-sla. Deze is wat steviger dan onze kropsla en wat zachter dan de Romeinse. Hij heeft een pittige smaak, de buitenste bladeren zijn wat hard, maar het binnenste gedeelte is zacht. Marúli-sla wordt geserveerd bij vis en vlees.

De Grieken snijden de sla graag in fijne reepjes. U kunt voor dit recept ook het stevige hart uit kropsla of Romeinse sla gebruiken.

**Ingrediënten:**

1 kropsla of 1 Romeinse sla

4 voorjaarsuien

5el olijfolie

2-3el wijn- of kruidenazijn

Zout

peper

1el vers gehakte dille

Bereidingstijd: 20 minuten

**Bereidingswijze:**

Buitenste bladeren en stronk van de sla verwijderen. Sla wassen en droog schudden in een theedoek. Bladeren in zeer dunne reepjes snijden en in een slakom doen. Voorjaarsuien of sliertsjalotten pellen en zeer fijn snipperen en over de salade strooien.

Voor de dressing met een garde olijfolie met azijn, zout en peper goed met elkaar kloppen. Dille erdoor roeren en over de salade gieten.