



## Græsk salat



30 MIN

4 PORTIONER

Den skønne salat som mange af os har spist på ferie i Grækenland...fuld af minder om sol, varme og en taverna ved det glitrende hav.



Tilbehør, forret eller frokostret til 4

300 g små blommetomater i halve

1 skrællet agurk i skiver (ca. 200 g)

1 grøn peberfrugt i strimler (ca. 100 g)

1 rødløg i halve, tynde ringe (ca. 50 g)

200 g Arla® Puck salatost i blok

2 spsk olivenolie

100 g sorte oliven, fx kalamata

4 pitabrød (ca. 340 g)

½ spsk olivenolie

2 spsk finthakkede friske oreganoblade

¾ tsk havsalt

Anret tomater, agurk, peberfrugt og løg i et fad. Skær osten i 4 tykke skiver og læg dem på fadet. Dryp lidt olie på osten og fordel oliven.

Pensl pitabrødene med olie, drys med oregano og salt og tryk krydderierne fast. Del hvert pitabrød i 5-6 strimler og læg dem på en bageplade med alufolie. Grill brødstrimlerne midt i ovnen - vend dem efter ca. 2 min.

Læg de lune, grillede brødstrimler sammen med den græske salat, pynt med oregano og server - enten som den er eller sammen med grillet kød eller fisk.

### Grill

Ca. 5 min.

### Næringsindhold

Energiindhold for hele retten: 7880 kJ / 1876 kcal

Energifordeling:

Fiber: 14,4 g

Protein: 13 %

Kulhydrat: 45 %

Fedt: 42 %

## Pynt

---

friske oreganoblade

---