

Græsk salat

✂ hurtigmums.dk/graesk-salat/

April 12, 2018

Horiatiki salata – eller **græsk salat** som vi kalder den i Danmark er af græsk oprindelse. Altså ikke dansk som svensk pølseret, franske kartofler og lignende. I Grækenland spises salaten både som forret og som supplement til hovedretter. Første gang jeg fik græsk salat var på et pizzeria. Det var der ikke meget græsk over, men den var faktisk lavet meget autentisk, og jeg fik smag for den.

Jeg har efterfølgende fået græsk salat mange gange og også selv lavet den adskillige gange. Jeg ved ikke, hvordan græsk salat skal være for at være helt autentisk, men jeg ved den skal være rustik, og så skal den som det mindste indeholde tomater, fetaost og oliven. Og lige netop de tre ingredienser er nogle af mine favoritter.

Annonce



Græsk salat – opskrift

Jeg har faktisk hørt nogen bestille græsk salat uden oliven, men det er altså ikke "rigtig" græsk så. Oliven skal der være i eller som det mindste til. Her får du min opskrift på græsk horiatiki salat.

Ingredienser til 4 personer som supplement til hovedret

- ½ grøn peberfrugt

- ½ rødløg
- 4 tomater med god smag
- ½ agurk
- 200 g fetaost – helst den "rigtige"
- 12 kalamata-oliven
- 1½ tsk. tørret oregano

Sådan laver du græsk salat

1. Skyl alle grøntsagerne – undtagen oliverne.
2. Fjern kerner og frøstok fra peberfrugten, og skær kødet i grove tern.
3. Skær rødløget i tynde skiver.
4. Skær tomaterne i halve, fjern "blomsten", og skær de halve tomater i store tern.
5. Skræl agurken, og skær den ca. 1-½ cm tykke skiver, og skær dem i halve eller kvarte.
6. Bland alle grøntsagerne i skål.
7. Lad oliverne dryppe af, og bland dem i. Evt. kan du lave et lille snit og fjerne stenen, hvis der er børn eller andre, som ikke selv kan fjerne dem, blandt de spisende.
8. Skær ca. halvdelen af fetaosten i tern, og bland den i salaten.
9. Placer resten af fetaosten i store skiver oven på salaten.

Græsk salat – dressing

Ingen græsk salat uden dressing. Og den er da også supernem at lave.

Ingredienser til dressing

- 1½ spsk. rødvinseddike
- 4-6 spsk. olivenolie

Fremgangsmåde

1. Pisk rødvinseddike og olivenolie sammen til en marinade. Der skal piskes godt, ellers kan du ikke samle dressingen.
2. Hæld den over salaten, og drys med tørret oregano.

Serverer du salaten som forret, kan du give et godt flute/baguette til.

Hvis det skal være helt autentisk, så skal der vist ikke fetaost *i* salaten, men kun ovenpå. Det giver også et pænere mere "rent" resultat, men jeg har prøvet, og da salaten nåede til mig, var der ikke mere fetaost. Så det er jeg holdt op med.

Er der kræsne ganer, så er oliven tit noget, der bliver set skævt til. Skulle det være tilfælde kan oliverne serveres i en skål ved siden af. Der er jo ingen grund til, at de skal gå til spilde, fordi folk sorterer dem fra, når nu der er andre, der med glæde vil spise dem.

Forberedelsestid: 10 minutter

Tilberedningstid: 0(!)

Græsk salat smager bare bedst i Grækenland – hvor de har nogle af verdens bedste tomater – men den er så smagfuld og godt komponeret at selv livstrætte drivhustomater får nyt liv.

Vild med salat? Så er der syv dejlige forslag [her](#) – nok til en ny salat hver dag i ugen.

Anmeldelse

Navn på opskrift

Græsk salat

Kok:

Beate

Udgivet den

2018-04-12

Forberedelsestid

10M

Tilberedningstid

0M

Samlet tidsforbrug

10M

