



GRIEKSE SALADE

Voor 4 tot 8 personen

*4 grote tomaten
1 rode puntpaprika
3/4 komkommer
1/2 groene puntpaprika pittig
1/2 ui
1 el kappertjes
16 kalamata olijven
1 of 2 dopjes wijnazijn
Olijfolie extra vierge (ruim)
Oregano
Zeezout*

*Optioneel:
zomerpostelein
kritamo (zeevenkel)
stevig rustiek brood*

Bereidingstijd 15 minuten

*Land van herkomst:
Griekenland*

Als ik de rest van mijn leven nog maar één gerecht mocht eten dan zou het deze Griekse salade zijn. De groenten verbouw ik in de eigen tuin. Het zeezout vind ik op het strand. De oregano droog ik in de zomer. En in de winter oogsten we de olijven. De groene persen we tot olijfolie en de zwarte verwerken we tot een eetbare olijf. Dit zeggende kun je wel voorstellen dat het niet moeilijk is om van Griekenland te houden.

De kwaliteit van de ingrediënten zijn allesbepalend voor de smaak. Ga op zoek naar de allerbeste tomaten, gebruik een goede kwaliteit olijfolie extra vierge en gebruik deze - net als alle andere ingrediënten - ruim.

We eten de salade altijd met een stevig stuk rustiek brood. We prikken het aan de vork en blijven het dompelen in de saus totdat er geen druppel vocht meer in de saladeschaal over is.

Snij het kroontje uit de tomaten en snij de tomaat boven de saladeschaal in stukken zodat het vocht niet verloren gaat.

Halveer de paprika, snij deze in dunne reepjes en doe hetzelfde met de pittige groene puntpaprika en komkommer.

De ui snij ik zo dun mogelijk in de hand. En daarna voeg ik de kappertjes, olijven, wijnazijn en een grote scheut olijfolie toe, ruim oregano en ruim zeezout.

Zet de salade zo op tafel en meng deze pas op het moment dat deze gegeten wordt.