



Griekse maaltijdsalade met geitenkaas

knoflook olijven en croutons

Vandaag een Griekse maaltijdsalade met onder andere knoflook olijven, geitenkaas en knapperige croutons. De verse geitenkaas wordt gemaakt van geitenmelk van Nederlandse bodem. De smaak van deze zachte geitenkaas is zeer mild met een licht zuurtje en handig in gebruik. Lekker door de salade van vandaag.

25 min | 667 kcal

*Help ons papier, Co2 en kosten
te sparen door je recepten te
bekijken via onze mobiele
website*



BIOLOGISCHE INGREDIËNTEN

		1P	2P	3P	4P
Aardappels, vastkokend	<i>g</i>	100	200	300	400
Little gem	<i>st</i>	0.5	1	2	2
Tomaat	<i>st</i>	1	2	3	4
Rode ui	<i>st</i>	0.5	1	2	2
Hamburger broodje	<i>st</i>	0.5	1	1.5	2
Feta	<i>g</i>	50	75	100	150
Volle roeryoghurt	<i>ml</i>	50	75	100	150
Zwarte olijven	<i>g</i>	30	60	90	125
Verse dille	<i>st</i>	0.25	0.5	0.75	1
<i>zelf toevoegen:</i>					
Olijfolie	<i>el</i>	1.5	3	4	6
Citroensap (of azijn)	<i>el</i>	1	2	3	4
Zout en peper					

**Bij biologische teelt is er meer diversiteit in gewicht van de geleverde groenten. Om verspilling te voorkomen passen we bij het inpakken soms de hoeveelheden aan. De garantie is 200-250 gram groenten per persoon.*



Deel je gerecht
online met
#ekomenu

BEREIDINGSWIJZE

1. Breng een steelpan met water en een snuf zout aan de kook. Was of schil de aardappels, snijd in kleine blokjes en kook in 15-20 minuten gaar. Giet het water af en laat uitdampen.
2. Was de sla, laat goed uitlekken en snijd klein. Was de tomaat en snijd in partjes. Pel en snipper de ui. Hussel alles goed door elkaar in een ruime kom en bestrooi met zout en peper.
3. Maak een dressing van de yoghurt, olijfolie extra vierge en citroensap (of azijn). Pers de knoflook erboven uit en klop alles goed door elkaar. Proef en breng op smaak met zout en peper.
4. Verdeel de aardappels, sla, tomaat en rode ui over een mooie schaal en schenk de dressing erover. Verbrokkel de geitenkaas erboven. Snijd de olijven in plakjes en strooi over de salade.
5. Snijd het broodje in dobbelsteentjes. Verhit olie in een bakpan en bak het brood knapperig. Breng op smaak met zout en peper. Serveer de maaltijdsalade met de knapperige croutons. Kali orexi (= eet smakelijk).

Tip: Ook erg lekker met tijm of rozemarijn.

Biologisch



info@ekomenu.nl
info@ekomenu.be

Schrijf je in voor onze
nieuwsbrief

