



Bijgerechten

Griekse spaghetti-salade

Voor 4 personen.

Ingrediënten

120 gram zwarte olijven (ontpit, gehalveerd)
120 gram artisjokharten (mini, gehalveerd)
2 eetlepels dille (fijngehakte)
1 rode ui (gesnipperd)
400 gram spaghetti
1 komkommer

Voor de dressing

200 milliliters Griekse yoghurt
1 theelepel rode wijnazijn
1 lookteentje (geperst)
1 theelepel citroensap
3 eetlepels mayonaise
200 gram feta
olijfolie
peper
zout

Bereidingswijze

Kook de spaghetti beetgaar in licht gezouten water. Mix de yoghurt met de mayonaise, 1/2 verbrokkelde feta, look, rode wijnazijn, citroensap en een scheut olijfolie fijn. Kruid met peper en zout en zet koel.

Maak met een spiralizer lange slierten van de komkommer. Giet de pasta af en laat iets afkoelen. Meng er de komkommerslierten, artisjokharten, olijven, en ui onder.

Giet de dressing over de pasta en meng goed onder elkaar. Proef en kruid eventueel bij met peper en zout.

Brokkel er de resterende feta over en werk af met de dille.

Tip: Deze ultieme klassieker kan je ook perfect koud serveren!

Keukenbenodigheden

Mixer

Spiralizer

