



Bijgerechten

Overige

Mediterraanse eiersalade

Voor 4 personen.

Ingrediënten

6 eieren
8 eetlepels zongedroogde tomaten (fijngesneden)
8 eetlepels olijven (fijngesneden)
1/2 komkommer (fijngesneden)
120 milliliters Griekse yoghurt
1/2 rode ui (fijngesneden)
1 theelepel citroensap
1 eetlepel oregano
1 theelepel komijn
peper
zout

Bereidingswijze

Kook de eieren hard, in ongeveer 8 minuutjes. Laat ze even afkoelen onder koud stromend water.

Pel de eieren en prak ze met een vork tot middelgrote stukjes. Meng de tomaatjes, ajuin, komkommer en de olijven met de eieren.

Meng de yoghurt met het citroensap en de kruiden. Roer het yoghurtmengsel onder de eieren.

