



Bijgerechten

Feta met Griekse salade

Voor 4 personen.

Ingrediënten

150 gram kerstomaatjes
1 rode ui (in ringen)
2 rode paprika's
2 gele paprika's
1 komkommer
handvol muntblaadjes (fijngesneden)
handvol peterselie (fijngesneden)
rode wijnazijn
olijfolie
peper
zout

Voor de feta

250 gram feta
2 eetlepels Italiaanse kruiden (gedroogde)
1 chilipeper (fijngehakt)
1 bosje tijm

Bereidingswijze

Halveer de paprika's en verwijder de pitjes. Snij ze in dikke repen en hussel met wat olijfolie. Grill ze 5 minuten op de barbecue. Halveer de kerstomaatjes en snij de komkommer in plakjes. Meng de paprika met rode ui, kerstomaatjes, komkommer en de verse kruiden. Breng de salade op smaak met de rode wijnazijn, extra olijfolie, peper en zout. Zet koel.

Leg de feta in een aluminiumschaaltje met gaatjes. Bedruppel met olijfolie, leg er de tijm bij en verdeel er de chilipeper over. Kruid met peper. Leg de schaal op de barbecue en dek af. Strooi regelmatig de Italiaanse kruiden op de hete kolen. Door de rook die zo vrijkomt, krijgt de feta een licht gerookte smaak. Na 15 minuten is de feta klaar.

Schep de Griekse salade op een grote schaal en breek er de gerookte feta over. Serveer meteen.

Tip:

Lekker met [gegrilde pitabroodjes](#) en [homemade tzatziki](#).

Keukenbenodigheden

Barbecue

