



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

# Gresk salat med feta, oliven, falafler og tzatziki

## Tzatziki

½ stk agurk  
½–1 pakke yoghurt naturell  
½–1 pakke persillade

## Gresk salat

50 g tobladssalat  
1 stk tomat  
½ stk agurk  
½ stk rødløk  
50–100 g fetaost  
1 pakke kalamataoliven  
½ ss olivenolje <sup>B</sup>

## Falafler

1 pakke falafler

olje <sup>B</sup>  
salt <sup>B</sup>  
pepper <sup>B</sup>

<sup>B</sup> Basisvare

- 1. Tzatziki:** Skyll agurken, og riv halvparten på et rivjern. Klem ut så mye væske som mulig. Bland sammen yoghurten, agurken og persilladen i en skål.
- 2. Gresk salat:** Skyll og tørk salaten. Skyll tomaten, og kutt den og resten av agurken i terninger. Skrell og kutt rødløken i tynne skiver. Ha salaten, agurk- og tomatterningene, rødløken og ½ ss olivenolje i en salatbolle. Vend det godt sammen. Smuldre over fetaosten, og dryss over olivenene. Krydre med litt flaksalt og pepper.
- 3. Falafler:** Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i godt med olje. Stek falafelene i omtrent 3 minutter, under omrøring. Topp salaten med falafelene, eller server de på siden.
- 4. God middag!**