



Græsk salat på grillede løg

Ferieminder tilsat grillede løg og masser af velsmag.



[Bedøm opskrift](#)



30 min



Jun – Nov



Dagligt grønt



Vegetar



Lav på gluten

Ingredienser

4 pers.

Græsk salat

1 bundt løg med top

Olivenolie

500 g solmodne tomater

1 bakke cherrytomater

1 agurk

1 hjertesalat

3 kviste frisk mynte

8 kviste basilikum

1 rød chili

100 g fetaost i tern

1 tsk. tørret oregano

Salt og peber

Vinaigrette

1 spsk. vineddike

1 tsk. sennep

1 tsk. flydende honning

3 spsk. olivenolie

Opskrift og styling: Lone Kjær. Fotograf Line Falck

Tilberedning

- 1 Rens løgene og skær dem i kvarte. Pensl med olie og grill indtil de får farve.
- 2 Skær tomaterne i skiver. Cherrytomater i både. Halver agurken, fjern kernerne med en ske og skær agurk i skiver.
- 3 Skyl og slyng salaten tør. Snit salaten. Hak mynte og basilikum. Flæk chilien, skrab kernerne ud og hak chilien fint.
- 4 Vend salater med de to slags tomater, agurk, løg, krydderurter og chili og anret på et fad. Top med fetaost.
- 5 Rør ingredienserne til dressingen sammen og dryp over salaten. Drys med oregano og krydr med salt og peber.



Tip

Salaten kan suppleres med fx friskbælgede ærter og grillede peberfrugter.

