

GREKISK SALLAD MED TOMATER



vikentomater®

Förflytta dig till Medelhavet med denna smakrika och goda sallad. Perfekt sommarlunch eller som tillbehör till grillat kött eller fisk på trädgårdsterrassen.

8 vikentomater, gärna i olika färger
1 rödlök
150 gram fetaost
1 dl svarta oliver
färsk timjan
1 msk olivolja
1 msk balsamvinäger
flingsalt, svartpeppar

Skiva tomterna och rödlöken. Fördela dem över ett vackert fat och smula sedan över fetaosten. Lägg dit oliver och klippt timjan. Blanda olivolja, helst jungfruolja, och en god balsamvinäger och ringla över salladen. Smaksätt med lite flingsalt och nymalen svartpeppar.

Ju fler ni är till middag, desto större sallad gör du. Improvisera gärna med att lägga till några sallatsblad, sockerärter eller basilika. En så här matig sallad ersätter utan vidare tillbehör som potatis, ris eller pasta.

Mer nyheter, info och recept på
www.vikentomater.se