Gresk agurksalat med feta og avokado

Ingredienser



♥ 400 g agurk (se tips)
♥ 2-3 sjalottløk (se tips)
♥ 2 avokado
♥ 0,5 sitron, presset saft
♥ 200 g feta
♥ 0,5 dl dill, hakket

Dressing:
♥ 4 ss olivenolje (extra virgin)
♥ 2 ss hvitvinseddik (se tips)
♥ 0,5 sitron, presset saft
♥ 2 hvitløksfedd
♥ kvernet salt og pepper

Fremgangsmåte

Skjær agurk på midten og så i skiver.

Rens sjalottløk og skjær i tynne skiver.

Rens avokado og skjær i terninger. Drypp presset sitronsaft over avokadobitene for å unngå misfarging.

Ha alt i en bolle. Smuldre over fetaosten og tilsett dill.

Rør sammen ingrediensene til dressingen: Bland olje, eddik og presset sitronsaft. Press hvitløksfeddene i hvitløkspresse og ha hvitløksmosen i dressingen. Smak til med kvernet salt og pepper.

Ha dressingen over salaten og vend rundt så alt blir godt blandet.

Ha agurksalaten over i en serveringsbolle. Sett salaten i kjøleskapet i 30 minutter slik at smakene får satt seg.

Serveres gjerne med oliven og hvitløksbrød.

Tips

♥ 400 g agurk tilsvarer 1,5 - 2 stk agurker, avhengig av størrelsen. Sjalottløk varierer også en del i størrelse, hvilket avgjør om du bør bruke 2 eller 3 stykker.

♥ Det er lurt å dryppe sitronsaft over avokadoen slik at den holder seg fin i fargen.

♥ Jeg bruker hvitvinseddik i dressingen, men det går like fint å bruke rødvinseddik eller eplesidereddik.

♥ Bruk ekte gresk fetaost av god kvalitet. Det har mye å si for smaken!

♥ Agurksalaten smaker aller best samme dag som den er laget.

♥ Se også **Agurksalat med mynte, dill og feta**.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/gresk-agurksalat-med-feta-og-avokado