Gresk kikertsalat med tzatziki-dressing



Ingredienser

♥ 1 agurk
♥ 1 gul paprika
♥ 300 g cherrytomater
♥ 0,5 rødløk
♥ 400 g kikerter (avrent vekt, se tips)
♥ 150 g (kalamata) oliven
♥ 150 g feta

Tzatziki-dressing:
♥ 1 dl gresk yoghurt
♥ 2 ss olivenolje
♥ 1 ss rødvinseddik
♥ 1 ts revet sitronskall
♥ 2 fedd hvitløk, presset
♥ en bunt frisk dill
♥ 0,5 sitron, presset saft
♥ kvernet salt og pepper

Fremgangsmåte

Kutt opp agurken i mindre biter. Rens paprikaen og kutt i store terninger. Del tomatene på midten. Grovhakk rødløken.

Ha dette i en bolle sammen med godt skylte kikerter og oliven.

Finn frem ingrediensene til dressingen. Bland gresk yoghurt med olivenolje, rødvinseddik, revet sitronskall, pressede hvitløksfedd og dill. Rør dette raskt sammen. Bland inn presset sitronsaft og smak til med kvernet salt og pepper. Konsistensen på dressingen skal bli nokså tykk.

Ha dressingen og smuldret fetaost i bollen med grønnsakene. Bland det hele godt sammen.

Settes kjølig frem til servering.

Tips

♥ Jeg bruker her ferdigkokte kikerter som ligger i lake. Skyll dem godt i kaldt vann før du bruker dem. Bruker du alternativt tørkede kikerter, bør de bløtlegges over natten før de kokes møre i ca. 20 - 30 minutter.

♥ Dette er en deilig og mettende salat. Salat som du får til overs kan oppbevares tildekket i kjøleskapet i opptil 3 - 4 dager.

♥ Se oppskrift på **Hjemmelaget Tzatziki.**

♥ Se også **Jennifer Anistons greskinspirerte salat** med både kikerter og bulgur (eller quinoa), og som dessuten lages med litt andre urter (bladpersille og mynte) og pistasjnøtter.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/gresk-kikertsalat-med-tzatziki-dressing