Agurksalat med mynte, dill og feta

Ingredienser



- ♥ 6 persiske agurker (se tips)
- ♥ 0,5 rødløk
- ♥ 0,5 sitron, presset saft
- ♥ 3 ss extra virgin olivenolje
- ♥ 1 bunt frisk mynte (se tips)
- ♥ 1 bunt frisk dill
- ♥ 200 g fetaost (se tips)
- ♥ kvernet salt og pepper

Fremgangsmåte

Kutt opp agurk og rødløk i mindre biter og ha disse i en bolle.

Ha over presset sitronsaft og olivenolje og bland sammen.

Grovhakk frisk mynte (kun bladene) og dill (ca. 1 dl av hver), og ha dette i bollen. Bland sammen.

Smuldre over fetaost.

Kvern over salt og pepper. Vend om på salaten så alt blandes godt sammen. Smak til om det trengs mer sitronsaft/salt/pepper.

La agurksalaten stå kjølig frem til servering.

Tips

♥ Jeg bruker her såkalte persiske agurker (kalles også for snackagurker), som er mindre i størrelse og mer crispy enn de vanlige agurkene som fås kjøpt i norske matbutikker. Man får som regel tak i dem hos asiatiske matbutikker. Jeg pleier å kjøpe dem hos frukt og grønt-butikker på Grønland i Oslo.

♥ Dersom du ikke har persiske agurker, kan du lage agurksalaten med vanlige agurker. Beregne da 1,5 - 2 stk avhengig av størrelsen på agurkene.

♥ Jeg kjøper også gjerne friske urter i utenlandske matbutikker fordi jeg synes at kvaliteten på buntene er mye bedre.

♥ Bruk helst ekte, gresk fetaost for best smak!

♥ Agurksalaten bør serveres samme dag den er laget, men kan gjerne stå i kjøleskapet et par timer før servering.

♥ Se også **Gresk agurksalat med feta og avokado**.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/agurksalat-med-mynte-dill-og-feta