Gresk pastasalat

Ingredienser



Pastasalat:
♥ 300 g pastaskruer (se tips)
♥ 1 ss extra virgin olivenolje
♥ 70 g småbladsalat (se tips)
♥ 1 agurk
♥ 1 grønn paprika
♥ 250 g cherrytomater
♥ 0,5 rødløk
♥ 150 g (kalamata) oliven
♥ 200 g feta

Gresk vinaigrette:
♥ 1 dl extra virgin olivenolje
♥ 0,5 dl rødvinseddik
♥ 1 fedd hvitløk, presset
♥ 1 ss akasiehonning
♥ 1 ts tørket oregano
♥ kvernet salt og pepper

Gresk yoghurtdressing med hvitløk og dill:
♥ 2,5 dl gresk yoghurt
♥ 3 ss extra virgin olivenolje
♥ 2 ss rødvinseddik
♥ 3 ss presset sitronsaft
♥ 3 fedd hvitløk, presset
♥ 1 ss akasiehonning
♥ 1 ts tørket dill

♥ kvernet salt og pepper

Fremgangsmåte

Pastasalat:
Kok pastaskruene i godt saltet, kokende vann etter anvisning på pakningen. Hell av vannet og vend litt olje i pastaen slik at den ikke kleber seg sammen.

Kutt agurk og grønn paprika i mindre biter og del cherrytomatene på midten. Snitt rødløken i tynne skiver. Skjær fetaosten i terninger.

Ha alle ingrediensene i en stor blandebolle.

Gresk vinaigrette:
Bland olje og rødvinseddik. Press hvitløksfeddet i hvitløkspresse og tilsett. Rør inn flytende akasiehonning. Smak til med kvernet salt og pepper.

Hell dressingen over salatingrediensene og vend salaten godt sammen.

Flytt pastasalaten deretter over i en serveringsbolle.

Gresk yoghurtdressing med hvitløk og dill:
Ha gresk yoghurt i en bolle. Tilsett de øvrige ingrediensene. Rør det hele godt sammen.

Smak til om du ønsker mer presset hvitløk, mer honning eller mer salt osv.

Ha yoghurtdressingen i en serveringsskål og server den sammen med den greske pastasalaten.

Tips

♥ Jeg bruker her 300 g pastaskruer (tørrvekt), men du kan så klart bruke pasta med annen fasong også (for eksempel pastarør (*penne*) eller pastasløyfer (*farfalle*).

♥ Merk at det skal være grønn paprika i en klassisk gresk salat, og ikke rød.

♥ Gresk salat kan også lages med vanlig gul løk, men det er viktig at løken ikke er for sterk. Skjær løken i tynne skiver. Både gul løk og rødløk blir mildere på smak dersom du lar løkskivene ligge en stund i en bolle med kaldt vann.

♥ Jeg er glad i hvitløk, men du kan droppe hvitløken dersom du ønsker det. Jeg foretrekker å presse hvitløksfeddene fremfor å finhakke dem fordi hvitløken da blander seg bedre og man unngår å måtte tygge på rå hvitløk.

♥ God olivenolje er svært viktig for smaken, så det er det verdt å bruke litt ekstra på!

♥ Viktigst av alt er å bruke en skikkelig god, gresk fetaost!

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/gresk-pastasalat