



Gresk Kritharakisalat (Risonisalat/Orzosalat)

Ingredienser

- ♥ 250 g kritharaki / risoni / orzo
- ♥ 3 ss extra virgin olivenolje
- ♥ 1 agurk
- ♥ 1 rødløk, liten
- ♥ 1 grønn paprika
- ♥ 400 g cherrytomater
- ♥ 1 bunt frisk dill
- ♥ 150 g kalamataoliven (uten sten)
- ♥ 200 g fetaost



Dressing:

- ♥ 4 ss extra virgin olivenolje
- ♥ 2 ss rødvinseddik
- ♥ 2 fedd hvitløk, presset
- ♥ 1 ts tørket oregano
- ♥ litt frisk timian

Fremgangsmåte

Ha risoni i en panne eller kjele. Tilsett olivenolje.

Fyll på med varmt vann og kok pastaen etter anvisning på pakningen i ca. 10-12 minutter. Avkjøl.

Rør sammen ingrediensene til dressingen.

Skrell agurken og kutt opp i terninger. Skjær rødløk i tynne skiver. Kutt opp grønn paprika og skjær tomatene i litt mindre biter.

Finn frem dill, oliven og feta, som du skjærer i terninger.

Bland det hele sammen til en deilig salat.

Tips

♥ Kritharaki er altså akkurat det samme produktet som Risoni og Orzo. I norske butikker er det mest vanlig å finne dette under navnet Risoni.

♥ 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!

♥ Gresk Kritharakisalat er nydelig å servere som tilbehør til mange slags retter, enten det er kjøtt eller kylling. Også deilig alene med godt brød ved siden av.

© 2004 - 2026: Det søte liv. [Med alle rettigheter.](#)

Source URL: <https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/gresk-kritharakisalat-risonisalat-orszosalat>