Maroulosalata (Gresk, grønn salat med feta)



Ingredienser

♥ 1 romanosalat
♥ 4 vårløk
♥ 1 liten bunt frisk mynte
♥ 1 stor bunt frisk dill
♥ 200 g fetaost

Dressing:
♥ 1 dl extra virgin olivenolje
♥ 1 sitron, presset saft
♥ 1 ts tørket oregano
♥ kvernet salt og pepper

Fremgangsmåte

Start med å legge romanosalaten i en bolle med iskaldt vann i ca. 20 minutter. Det gjør at salaten blir ekstra frisk og crispy. Skyll av vannet og tørk salatbladene raskt i en salatslynge eller med et kjøkkenhåndkle.

Snitt opp salaten i tynne strimler. Ha salaten i en stor salatbolle.

Tilsett finkuttet vårløk og urter (hold av litt til pynt).

Smuldre i fetaosten (hold av litt til pynt).

Visp sammen ingrediensene til dressingen.

Rett før servering blandes salaten godt sammen med dressingen. Pynt toppen av salaten med fetaost og urter.

Serveres straks!

Tips

♥ Det er lurt å vente med å blande salaten med dressingen til rett før servering, så bevarer du salaten frisk og sprø.

♥ I tillegg til **Maroulosalata** og tradisjonell **Gresk salat (Horiatiki salata)**, bør du sjekke ut **Gresk agurksalat med feta og avokado**, **Gresk kikertsalat med tzatziki-dressing**, **Gresk pastasalat** og **Gresk Kritharakisalat (Risonisalat/Orzosalat)**.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/maroulosalata-gresk-gronn-salat-med-feta