



Zelf een Griekse salade met Tzatziki kaas maken



Ingrediënten

- 1 Henri Willig Tzatzikikaas
- 8 kleine tomaten, zoals snoeptomaten
- 1 komkommer
- Bakje verse olijven
- 40 milliliter olijfolie
- 15 milliliter azijn
- 10 milliliter water
- Peper en zout naar smaak

Bereidingswijze Griekse salade met Tzatziki kaas

Dit heerlijke recept voor een authentieke Griekse salade met een speciale twist van tzatziki kaas is eenvoudig te maken. Perfect voor lunch of als hoofdgerecht, deze vegetarische maaltijd combineert de frisheid van jonge kaas met de klassieke smaken van Griekenland. In slechts 15 minuten zet je deze smaakvolle salade op tafel.

Bereidingswijze

- 1: Snijd de tomaten in stukjes en doe ze in grote schaal. Strooi zout over de tomaten en laat dit een kwartier intrekken.
- 2: Snijd de ui in ringen en de komkommer in blokjes. Open ook de Tzatzikikaas en snijd deze in stukjes.
- 3: Voeg de ui en komkommer bij de tomaten.
- 4: Maak de dressing in een aparte kom met de olijfolie, het azijn en het water. Roer goed door en meng daarna met de salade. Voeg peper toe naar smaak.
- 5: Voeg tot slot de Tzatzikikaas toe. Eet smakelijk, of zoals de Grieken zeggen, Kali orexi!

Klaar om zelf een Griekse salade met Tzatziki kaas te maken?

Hopelijk geniet je van deze heerlijke Griekse salade met Tzatziki kaas. Met zijn eenvoudige ingrediënten en snelle bereidingstijd is het de perfecte keuze voor elke gelegenheid. Vergeet niet je ervaringen te delen en blijf experimenteren met smaken. Eet smakelijk en geniet van je zelfgemaakte Griekse salade!