



Griekse rijstsalade met feta

en olijven, tomaten en basilicum



ca. 25min



2 personen

Denk klassieke Griekse salade, maar dan met veel meer smaak en vulling. De rijst maakt deze snelle zomerse salade tot een volwaardige maaltijd en door de feta van tevoren kort te marinieren, creëer je heerlijke smaakbommetjes. Maak 'm in een klein halfuurtje en eet lekker in de tuin of op het balkon. Of neem mee naar park, strand of barbecuefeestje.

Wat je van ons krijgt

- 150g basmatirijst
- 1 teen knoflook
- 1 zakje gedroogde oregano
- 1x feta ⁷
- 2 tomaten
- 1 rode ui
- 1 komkommer
- 1 zakje zwarte olijven
- 20g verse basilicum

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie
- azijn
- suiker

Kookgerei

- kleine kookpan met deksel
- zeef

Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Allergenen

melk (7). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 621kcal, vet 27.2g, koolhydraten 81.0g, eiwit 16.7g



1. Basmatirijst koken

Breng 300ml licht gezouten water in een kleine kookpan aan de kook. Was de **basmatirijst** grondig in een zeef en voeg het aan de pan met kokend water toe. Leg een deksel op de pan, draai het vuur laag en kook de **rijst** in 10-12min beetgaar. Neem de pan van het vuur en laat afgedekt rusten.



4. Salade voorbereiden

Snijd de **tomaten** in grove stukken. Pel en snijd de **ui** in zo dun mogelijke halve ringen. Snijd de **komkommer** in blokjes. Halveer de **olijven** of hak ze grof.



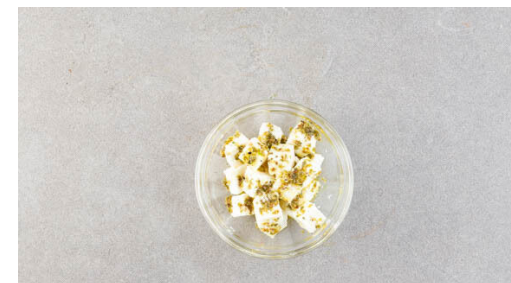
2. Dressing maken

Pel de **knoflook** en hak de **helft** fijn. Meng de **gehakte knoflook** met **3/4tl oregano**, 1el azijn, 1-2el olijfolie en 1/2tl suiker. Breng de **dressing** op smaak met peper en zout.



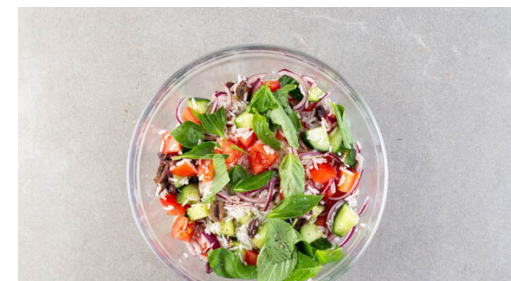
5. Basilicum voorbereiden

Pluk de **basilicumblaadjes** en doe de steeltjes weg.



3. Feta marineren

Verkrumel de **helft van de feta** in grove stukken boven een kom en schenk er **1/4e van de dressing** over. Hussel voorzigt om. Je kunt bij grote trek meer **feta** gebruiken.



6. Salade mengen

Doe de **rijst** met de **tomaten, ui, komkommer, olijven, basilicum** en de **rest van de dressing** in een grote kom. Hussel om en breng op smaak met peper en zout. Schep de **salade** op en verdeel de **feta** erover.