

# Griekse salade

## Wat heb je nodig

150 gram cherry tomaten  
½ komkommer  
65 gram olijven  
40 gram feta

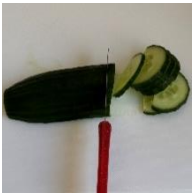
½ rode ui  
6 sprietjes bieslook  
1 eetlepel olijfolie  
1 snufje peper



Was de bieslook in een zeef onder de koude kraan.  
Laat de bieslook even uitlekken.  
Laat ze verder drogen op keukenpapier.  
Snijd de bieslook in heel kleine stukjes.



Was de cherytomaatjes en dep ze droog met keukenpapier.  
Snijd de tomaatjes door de helft.  
Pel de halve ui.  
Snijd de ui in dunne ringen.



Was de halve komkommer en dep hem droog met keukenpapier.  
Snijd de komkommer in de lengte doormidden.  
Snijd de beide helften in dunne plakjes.



Snijd de feta in repen.  
Snijd de repen in stukjes.  
Laat de olijven even uitlekken.  
Snijd de olijven in plakjes.



Doe de uienringen in een schaal.  
Doe de plakjes komkommer erbij.  
Doe de tomaatjes er ook bij.



Doe de olijven ook in de schaal.  
Doe de feta erbij.  
Meng alles goed door elkaar.



Doe de olie en de peper in een schaaltje en klop het door elkaar.  
Sprenkel het over de salade.  
Strooi de bieslook erover.  
Lekker met stokbrood.