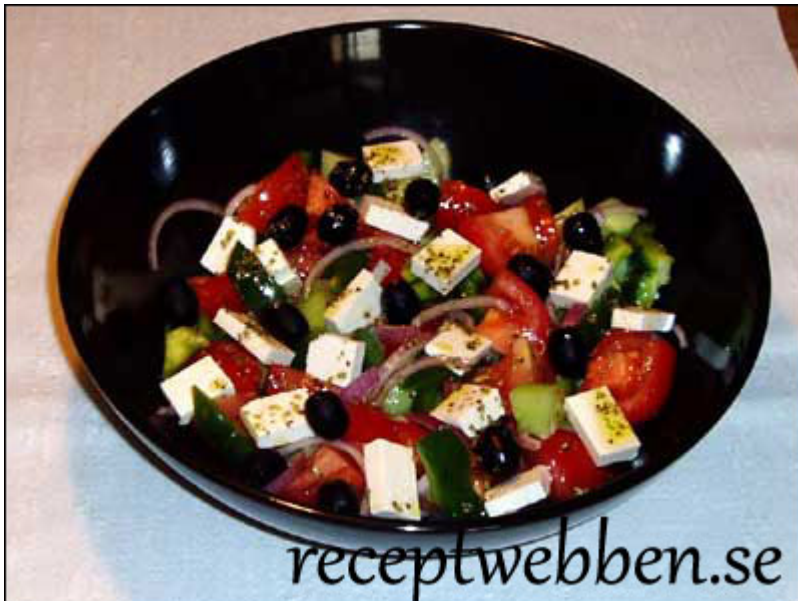


Grekisk sallad med matmuffins



Grekisk sallad 2 port
Choriatiki

Sallad:

- $\frac{1}{2}$ skivad grön paprika
- $\frac{1}{2}$ skivad röd-eller gul lök
- $\frac{1}{4}$ gurka
- 2 st tomater (rumstempererade)
- 50 g fetaost
- 6 svarta oliver (gärna med kärna)

Dressing:

- 2 msk olivolja
- $\frac{1}{2}$ msk vinäger eller citronsaft
- $\frac{1}{2}$ tsk oregano
- salt och en nypa socker
- nymalen svartpeppar

Blanda ihop dressingen.

Varva salladsingredienserna i en stor skål, häll över dressingen.

Servera med tzatziki, vitlöksbröd och öl.

Tzatziki

2 dl matlagingsyoghurt

grön gurka (grovriven)

salt

1 msk olivolja

1 tsk citronsaft

1 krm malen svartpeppar

1 vitlöksklyfta

finhackad dill (eller persilja)

Blanda samman yoghurt, gurka och olja.

Smaksätt med peppar, vitlök, citronsaft och dill.



Fetaostfyllda matmuffins 8 – 16 st

5 dl vetemjöl

2½ tsk bakpulver

½ tsk salt

3 ägg

8 soltorkade tomater i olja

½ dl olja

2 dl naturell yoghurt

100 g fetaost

Sätt ugnen på 200 grader.

Blanda mjöl, bakpulver och salt. Vispa ägg, olja (eller olja från tomater-

na) samt yoghurt.

Rör ner det i mjölblandningen. Skär tomaterna i bitar och fetaosten i tärningar och blanda ner dem.

Klicka ut smeten i 8 muffinsformar (Amerikansk storlek) eller i bullformar. Grädda i mitten av ugnen ca 20 minuter för de stora och 10 – 12 för de små.