



Gresk agurksalat med feta og avokado

Ingredienser

- ♥ 400 g agurk (se tips)
- ♥ 2-3 sjalottløk (se tips)
- ♥ 2 avokado
- ♥ 0,5 sitron, presset saft
- ♥ 200 g feta
- ♥ 0,5 dl dill, hakket

Dressing:

- ♥ 4 ss olivenolje (extra virgin)
- ♥ 2 ss hvitvinseddik (se tips)
- ♥ 0,5 sitron, presset saft
- ♥ 2 hvitløksfedd
- ♥ kvernet salt og pepper

Fremgangsmåte

Skjær agurk på midten og så i skiver.

Rens sjalottløk og skjær i tynne skiver.

Rens avokado og skjær i terninger. Drypp presset sitronsaft over avokadobitene for å unngå misfarging.

Ha alt i en bolle. Smuldre over fetaosten og tilsett dill.

Rør sammen ingrediensene til dressingen: Bland olje, eddik og presset sitronsaft. Press hvitløksfeddene i hvitløkspresse og ha hvitløksmosen i dressingen. Smak til med kvernet salt og pepper.



Ha dressingen over salaten og vend rundt så alt blir godt blandet.

Ha agurksalaten over i en serveringsbolle. Sett salaten i kjøleskapet i 30 minutter slik at smakene får satt seg.

Serveres gjerne med oliven og hvitløksbrød.

Tips

- ♥ 400 g agurk tilsvarer 1,5 - 2 stk agurker, avhengig av størrelsen. Sjalottløk varierer også en del i størrelse, hvilket avgjør om du bør bruke 2 eller 3 stykker.
- ♥ Det er lurt å dryppe sitronsaft over avokadoen slik at den holder seg fin i fargen.
- ♥ Jeg bruker hvitvinseddik i dressingen, men det går like fint å bruke rødvinseddik eller eplesidereddik.
- ♥ Bruk ekte gresk fetaost av god kvalitet. Det har mye å si for smaken!
- ♥ Agurksalaten smaker aller best samme dag som den er laget.
- ♥ Se også [Agurksalat med mynte, dill og feta](#).

© 2004 - 2024: Det søte liv. [Med alle rettigheter](#).

Source URL: <https://www.detsoteliv.no/oppskrift/gresk-agurksalat-med-feta-og-avokado>