



Gresk pastasalat

Ingredienser

Pastasalat:

- ♥ 300 g pastaskruer (se tips)
- ♥ 1 ss extra virgin olivenolje
- ♥ 70 g småbladsalat (se tips)
- ♥ 1 agurk
- ♥ 1 grønn paprika
- ♥ 250 g cherrytomater
- ♥ 0,5 rødløk
- ♥ 150 g (kalamata) oliven
- ♥ 200 g feta



Gresk vinaigrette:

- ♥ 1 dl extra virgin olivenolje
- ♥ 0,5 dl rødvinseddik
- ♥ 1 fedd hvitløk, presset
- ♥ 1 ss akasiehonning
- ♥ 1 ts tørket oregano
- ♥ kvernet salt og pepper

Gresk yoghurt dressing med hvitløk og dill:

- ♥ 2,5 dl gresk yoghurt
- ♥ 3 ss extra virgin olivenolje
- ♥ 2 ss rødvinseddik
- ♥ 3 ss presset sitronsaft
- ♥ 3 fedd hvitløk, presset
- ♥ 1 ss akasiehonning
- ♥ 1 ts tørket dill

♥ kvernet salt og pepper

Fremgangsmåte

Pastasalat:

Kok pastaskruene i godt saltet, kokende vann etter anvisning på pakningen. Hell av vannet og vend litt olje i pastaen slik at den ikke kleber seg sammen.

Kutt agurk og grønn paprika i mindre biter og del cherrytomatene på midten. Snitt rødløken i tynne skiver. Skjær fetaosten i terninger.

Ha alle ingrediensene i en stor blandebolle.

Gresk vinaigrette:

Bland olje og rødvinseddik. Press hvitløksfeddet i hvitløkspresse og tilsett. Rør inn flytende akasiehonning. Smak til med kvernet salt og pepper.

Hell dressingen over salatingrediensene og vend salaten godt sammen.

Flytt pastasalaten deretter over i en serveringsbolle.

Gresk yoghurt dressing med hvitløk og dill:

Ha gresk yoghurt i en bolle. Tilsett de øvrige ingrediensene. Rør det hele godt sammen.

Smak til om du ønsker mer presset hvitløk, mer honning eller mer salt osv.

Ha yoghurt dressing i en serveringsskål og server den sammen med den greske pastasalaten.

Tips

♥ Jeg bruker her 300 g pastaskruer (tørrvekt), men du kan så klart bruke pasta med annen fasong også (for eksempel pastarør (*penne*) eller pastasløyfer (*farfalle*)).

♥ Merk at det skal være grønn paprika i en klassisk gresk salat, og ikke rød.

♥ Gresk salat kan også lages med vanlig gul løk, men det er viktig at løken ikke er for sterk. Skjær løken i tynne skiver. Både gul løk og rødløk blir mildere på smak dersom du lar løkskivene ligge en stund i en bolle med kaldt vann.

♥ Jeg er glad i hvitløk, men du kan droppe hvitløken dersom du ønsker det. Jeg foretrekker å presse hvitløksfeddene fremfor å finhakke dem fordi hvitløken da blander seg bedre og man unngår å måtte tygge på rå hvitløk.

♥ God olivenolje er svært viktig for smaken, så det er det verdt å bruke litt ekstra på!

♥ Viktigst av alt er å bruke en skikkelig god, gresk fetaost!

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

Source URL: <https://www.detsoteliv.no/oppskrift/gresk-pastasalat>