Salade grecque maison FACILE

RECETTES – 30 MIN. ET MOINS – REPAS – SALADES – VÉGÉTARIEN / VÉGANE

NOMBRE DE PORTION : 3-4

TEMPS DE PRÉPARATION : 25 MIN

TEMPS DE CUISSON :

TEMPS DE REPOS :

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: FACILE

CONGÉLATION: NON

Ingrédients

- ½ oignon rouge, émincé
- 1 concombre anglais, coupé en dés
- 1/2 tasse de fromage feta, coupé en dés
- 2 tomates, coupées en dés
- 1/3 de tasse d’olives noires, tranchées

Vinaigrette :

- ¼ tasse d’huile d’olive
- 2 c. table de vinaigre de vin rouge
- 1 c. table de moutarde de Dijon
- ½ c. thé de poudre d’ail
- 1 c. table de persil frais, haché
- ½. c. thé de basilic séché
- ½ c. thé d’origan séché
- Sel et poivre

Préparation

1. Mettre les oignons dans un bol d’eau glacée pendant 20 minutes pour les adoucir.
2. Mélanger tous les ingrédients de la vinaigrette. Réserver.

3. Dans un bol, mettre les concombres, les tomates, la feta, les olives noires et les oignons.
4. Ajouter la vinaigrette et bien mélanger.
5. Laisser au réfrigérateur 1 heure avant de servir afin que les saveurs soient bien mélangées.
6. Servir seule ou avec des pitas grillés.