

# GRIEKSE SALADE

## Groentenspaghetti&#8217;s



---

**Vorbereiding :** 15 min - **Rusttijd :** -- **Koken :** 20 min - **Materiaal :** Spiral Expert + Fusilli kegel

---

### **Ingrediënten :** 4 PERSONEN

- 200 g fetakaas in 1 blok - 1 komkommer (450 g), gehalveerd - 3 eetlepels olijfolie - 1 kleine rode ui - 2 eetlepels rode wijnazijn - 1 theelepel gedroogde oregano - 200 g kerstomaten - 100 g ontpitte olijven - zout en peper

---

1. Verwarm de oven voor op 200 °C. Doe de fetakaas in een kleine ovenschaal bekleed met aluminiumfolie en besprenkel met 1 eetlepel olie. Plaats 20 minuten in de oven.
2. Snijd de komkommer met de kegel FUSILLI.
3. Hak de ui in halve ringen.
4. Mix de rest van de olie met de azijn en de oregano. Breng op smaak met peper en zout en meng met de ui in een slakom.
5. Voeg de komkommer, de gehalveerde tomaten, de olijven en de geroosterde fetakaas (in blokjes gesneden) toe.

Spiral Expert Kit (in optie) ■

© Anna Helm Baxter

© Beatriz Da Costa