



Servië

Šopska salata

Shopska salade

1 komkommer
2 tomaten
1 groene paprika
2 lente-uitjes
feta
4 - 5 el. maïs- of arachideolie
3 - 4 el. witte wijnazijn, of meer, naar smaak
zout
1 tl. suiker
gehakte peterselie

Roer er de olie en de peterselie. Schil de komkommer en snij hem in blokjes. Bestrooi ze met wat zout en laat het in een vergiet een half uurtje uitlekken.

Ondertussen meng je in een schaal de azijn met het zout en de suiker. Als die zijn opgelost roer je er de olie en de gehakte peterselie doorheen.

Was de tomaten en de paprika, haal de pitjes en zaadlijsten eruit en snij ze in blokjes. Snij de lente-uitjes in schijfjes. Spoel de komkommerblokjes even af onder de koude kraan en dep het droog. Alles gaat in de schaal bij de olie en azijn.

Meng het allemaal goed, doe de shopska salade in borden en rasp er de feta overheen.