

Gresk salat med ostepanetter med skinke



Enkel og rask gresk salat med sprø panetter som er saftige og smakfulle inni!

1

Begynn med tzatziki

Del agurken og skrap ut kjøttet. Riv den grovt på rivjern og ha den i en sil. Ha over 1 ts salt.

Rør rundt og la den stå litt slik at mesteparten av vannet har rent av. Finhakk hvitløk og bland med agurken og ha dette og yoghurt i en bolle og bland godt sammen.

Smak til med saften av sitron, salt og pepper. Sett i kjøleskap mens du lager resten av retten. Eventuelt kan du kjøpe ferdig tzatziki.

2

Stek ostepanettene

Ha Ostepanettene i en stekepanne med litt olje og stek etter på middels til høy varme til de er gjennomvarme og gyldne på utsiden.

3

Lag salaten

Skrell agurk og del i grove biter, del tomat i skiver og løk i ringer. Fordel dette utover et fat og bland inn salat, smuldret fetaost og oliven.

Hell over god olivenolje og legg ved noen sitronbåter. Topp med ostepanettene, salt og pepper og fersk oregano og server med deilige tzatsiki.

Vel bekomme, fra den norske bonden!

Ingredienser

Du trenger

Gilde Osteapanetter 1 pk á 400g

Agurk	1 stk
Tomater	4 stk
Salat	1 pose
Rødløk	1 stk
Kalamata oliven	1 glass
Sitron	1 stk
Fetaost	100 g
Olivenolje	neve
Salt & Pepper	
Oregano	

Tzatziki

Agurk	1 stk
Hvitløksfedd	2 stk
Gresk yoghurt	400 g
Sitron	1 stk

Allergener

- Melkeprotein inkl laktose