



Grekisk salad Combooh® (6 pers)

Du behöver:

12 Kalamata oliver (gärna urkärnade)

60 g fetaost

5 cm gurka

1/2 rödlök

1 tomat

olivolja extra virgin

svartpeppar

6 st krutonger

4 kvistar basilica

Gör såhär:

1. Tärna fetaosten, skiva löken tunt, tärna gurkan och tomaten.
2. Blanda försiktigt i en bunke och smaka av med olivolja och peppar.
3. Fördela på skedarna och toppa med krutong och basilika.

Vinet: Fetaosten och oliverna plockar upp de mjuka tanninerna bra och detta vin har en ungdomlig bärig mjuk stil som gör sig bra till även sallader
T.ex. Lindemans Cawarra Shiraz Cabernet, Art.nr. 6445

För fler recept, gå in på
www.combooh.com