



Shopska salade

De nationale salade van Bulgarije met rijpe tomaten, komkommer, paprika en rode ui, bekroond met een dikke laag grof geraspte witte kaas. Fris, kleurrijk en in een handomdraai klaar.

VOORBEREIDING

15'

PORTIES

4

CATEGORIE

Salade

Ingrediënten

- 4 rijpe tomaten, in blokjes
- 1 komkommer, in blokjes
- 1 groene paprika, in reepjes
- 1 rode ui, in dunne ringen
- 200 gr feta of Bulgaarse sirene, grof geraspt
- 3 el olijfolie
- 1 el rodewijnazijn
- 1 handvol platte peterselie, fijngehakt

zout en versgemalen peper naar smaak

Bereidingswijze

1. Snijd de tomaten en de komkommer in gelijkmatige blokjes en doe ze in een ruime slakom.
2. Voeg de reepjes groene paprika en de ringen rode ui toe.
3. Klop de olijfolie en de rodewijnazijn samen met een snufje zout en peper tot een eenvoudige dressing.
4. Schenk de dressing over de groenten en schep alles voorzichtig om.
5. Verdeel de salade over vier borden of laat ze in de kom.
6. Rasp de feta of sirene grof en bedek de salade er royaal mee, zodat de groenten bijna verdwijnen onder de kaas.
7. Werk af met de fijngehakte peterselie en een extra draai versgemalen peper.
8. Serveer meteen.

Tip

Gebruik bij voorkeur Bulgaarse sirene als u die kunt vinden bij een Oost-Europese winkel. Deze kaas is iets minder zout en romiger dan feta, wat de salade een authentiekere smaak geeft. Voeg de dressing pas toe vlak voor het serveren zodat de groenten niet te veel vocht verliezen.

Lekker met

Vers witbrood of een snede landbrood om de dressing mee op te deppen.

Dranktip

Een frisse, droge Bulgaarse rosé of een glas ijskoude ayran past uitstekend bij de zilte kaas en de zure dressing.