



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

Græsk salat med feta, falafler, tzatziki og ovnbagte kartofler

Ovnbagte kartofler

400 g kartofler, medium

Tzatziki

1/4-1/2 stk agurk
1 dl græsk yoghurt
1/2 pose persillade

Græsk salat

50 g salatmix napolitana
1 stk tomat
1/2 stk agurk
1/2 stk rødløg
1 pakke feta
1 spsk æbleeddike
1 spsk olivenolie ^b

Falafler

300 g falafel

Det skal du selv have

olie ^b
salt ^b
peber ^b

^b basisvare

1. Tænd ovnen og varm op til 220°C (Varmluft).
2. **Ovnbagte kartofler:** Skyl og skær kartoflerne i både. Fordel dem på en bageplade med bagepapir og vend med lidt olie, salt og peber. Bag i ovnen ca. 20–25 min.
3. **Tzatziki:** Skyl agurk og riv på et rivejern (resten skal bruges senere). Klem så meget væske ud som muligt. Bland det med yoghurt og persillade i en skål og lad det trække indtil servering.
4. **Græsk salat:** Skyl og tør salaten. Skyl tomat og skær i tern sammen med resten af agurken. Pil og skær rødløg i tynde skiver. Kom det hele i en skål og vend sammen med æbleeddike og olivenolie. Smuldr fetaost over og krydr med salt og peber.
5. **Falafler:** Varm en stegepande op til middelhøj varme og kom rigeligt med olie i. Steg falaflerne ca. 4 min. til de er gennemvarme.