Griekse pastasla

Bereidingstijd
< 30 min

Moeilijkheidsgraad
Eenvoudig

Ingrediënten

2 kopjes griekse pasta (ziet eruit als rijst)
zout
olijfolie
1 komkommer
1 bakje kerstomaat
1 handvol zwarte olijven
1⁄2 rode ui (in dunne plakjes))
1 spaans pepertje (groen, ontpit en fijngesneden)
1 citroen (schil geraspt)
4 eetlepels dille (fijngesneden)
peper en zout

Bereidingswijze

1. **Kook de pasta zoals staat aangegeven op de verpakking, in licht gezouten water. Giet af en meng met een flinke scheut olijfolie.**
2. **Schil de komkommer en snij fijn.**
3. **Snij de kerstomaten in kwartjes.**
4. **Meng komkommer en kerstomaatjes met de pasta.**
5. **Voeg de olijven, de ui en het Spaans pepertje toe.**
6. **Voeg dan de geraspte citroenschil en de dille toe.**
7. **Breng goed op smaak met peper en zout.**