



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.