



Salade grecque à la feta et au tzatziki



Temps de préparation

< 30 min



Difficulté

Facile



Ingrédients

250 grammes de mini-ciabattas (Boni, coupées en tranches)

200 grammes laitue iceberg

2 tomates roma (coupées en morceaux)

2 oignon rouge (coupés en rondelles)

1 petit bocal d'olives (Père Olive kalamata)

200 grammes de feta (Olympus, émietlée)

huile d'olive

1 cuillère à soupe de vinaigre de vin blanc

200 grammes de tzatziki (Karras)

250 grammes de chou blanc grec

sel et poivre

Méthode de préparation

- 1.** Aspergez les tranches de ciabatta d'huile d'olive et placez-les sous le gril.
- 2.** Faites une salade avec la salade iceberg, les tomates, l'oignon rouge, les olives et la feta.
- 3.** Préparez une vinaigrette avec 1 cuillère à soupe d'huile d'olive et 1 cuillère à soupe de vinaigre de vin blanc. Salez et poivrez. Arrosez la salade avec la vinaigrette.
- 4.** Servez la salade avec les tranches de pain, le tzatziki et le chou blanc grec.