



Griekse salade met gefrituurde artisjokharten



Bereidingstijd

< 30 min



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

1 zakje babyspinazie
1 blok feta
1 handvol zwarte olijven
1 rode ui (in halve maantjes)
1 bakje kerstomaatjes (doormidden gesneden)
1 bosje basilicumblaadjes
frituurolie
20 artisjokharten (uit een bokaal)
grof zeezout
peper
olijfolie
1 citroen (sap)
1 eetlepel oregano (gedroogd)

Bereidingswijze

- 1.** Verdeel de babyspinazie over vier borden.
- 2.** Verkruimel hierover de feta.
- 3.** Voeg de olijven, rode ui, kerstomaten en basilicum toe.
- 4.** Verhit de frituurolie tot 180 °C. Dep de artisjokharten volledig droog met keukenpapier en frituur ze in kleine porties goudbruin. Laat uitlekken op keukenpapier en breng meteen op smaak met grof zout en peper. Verdeel over de Griekse salades.
- 5.** Werk af met olijfolie, citroensap en gedroogde oregano.