

TOMATENCARPACCIO GRIEKSE STIJL



Ingrediënten voor 4 personen:

- 3 à 4 grote tomaten
- 50 gr sla/rucola
- 1 kleine rode ui
- 1 kleine bosui
- Stukje Feta kaas
- 4 el Griekse olijfolie
- 2 el witte wijnazijn
- 1 el Griekse kruidenmelange en/of verse oregano
- zout en peper
- zwarte olijven

Bereiding:

- Was de tomaten en verwijder het kruintje
- Snijd de tomaten in dunne plakjes
- Leg een klein hoopje sla/rucola op een groot bord of platte schaal.
- Verdeel de tomaten in het rond over de schaal.
- Kruimel de fetakaas en leg op iedere plak tomaat wat kaas en vervolgens weer een zwarte olijf op de kaas
- Snijd de ui in ringen of in kleine blokjes (snipperen). Verdeel de ui over de tomaten.
- Maak in een kom dressing van peper, zout, olie, azijn, bosui en Griekse kruiden/oregano .
- Verdeel de dressing over de tomatencarpaccio

De tomatencarpaccio bestaat in 4 verschillende stijlen. Probeer ook de andere versies eens.

Franse stijl



Italiaanse stijl



Spaanse stijl

