

## Shepherd's salad - Coban Salatasi

Turkse klassieker met een 'Foodelicious-touch', frisse toevoeging bij gegrilde vis of vleesspiesjes. Oorspronkelijk was dit de salade van de herders in Turkije, maar tegenwoordige is het een van de meest populaire en traditonele salades. De originele naam is: Coban Salatasi.

Menugang:	Bijgerecht
Type gerecht:	Salades
Aantal personen:	6
Bereidingstijd:	20 minuten

---

Turkse klassieker met een 'Foodelicious-touch', frisse toevoeging bij gegrilde vis of vleesspiesjes. Oorspronkelijk was dit de salade van de herders in Turkije, maar tegenwoordige is het een van de meest populaire en traditonele salades. De originele naam is: Coban Salatasi.

### Bereidwijze

1. Haal de zaadjes uit zowel de tomaat als de komkommer.
2. Hak de tomaat, komkommer, paprika, bosui, andere ui en de kruiden in kleine stukjes. Meng alles in een kom.
3. Schud de ingrediënten van de dressing goed door elkaar.
4. Giet de dressing over de salade en meng, vlak voor het serveren, alles nog een keer door elkaar. Garneer met muntblaadjes en eventueel zachte geitenkaas.

### Ingrediënten

- 2 grote tomaten
- 1 komkommer
- 3 kleine, groene, langwerpige paprika's
- 2 bosuien
- 1 medium rode ui
- Handjevol verse peterselie
- Handjevol verse munt
- 2 el citroen azijn
- 4 el olijfolie (Douro, Siciliaanse, Roma of Malaga)
- Zout

### accessoires