

Perziken, basilicum en in limoen en chili gemarineerde feta

Een zomerse salade waarbij zoet en hartig perfect samengaan. Maak deze salade als lunch of voor bij de picknick. Heerlijk met een glaasje mousserende wijn van Neolea.

*Dit is een recept van Neolea.

Menugang: Salades
Type gerecht: Salades
Aantal personen: 4
Bereidingstijd: 140 minuten

Een zomerse salade waarbij zoet en hartig perfect samengaan. Maak deze salade als lunch of voor bij de picknick. Heerlijk met een glaasje mousserende wijn van Neolea.

*Dit is een recept van Neolea.

Bereidwijze

1. Open de verpakking met de feta. Plaats de kaas zonder vloeistof in een schaal.
2. Voeg de limoenrasp en het sap toe aan de feta.
3. Voeg de gesneden pepers en olijfolie toe. Bedek met wat folie en laat 2 uur marinieren in de koelkast.
4. Begin na 2 uur aan de rest van de salade.
5. Snijd de perziken doormidden en haal de pit eruit. Je kan een aantal perziken in kwarten snijden voor de variatie.
6. Meng in een grote schaal of kom de perziken, olijfolie, rode wijn azijn, de maple syrup, de basilicumblaadjes en de helft van de marinade van de feta. Kruid met zout en peper.
7. Serveer de salade in grote borden. Verkruimel er de feta overheen en maak af met wat waterkers.

Ingrediënten

- 150 gram feta
- 2 limoenen (rasp en sap)
- 50 ml Neolea extra vergine olijfolie
- 4 rode pepers, zonder zaadlijsten, fijngesneden
- 8 rijpe perziken
- 20 gram basilicumblaadjes
- 1 el rode wijn azijn
- 1 el maple syrup
- waterkers

accessoires