# Griekse orzo salade

## Ingrediënten

10

- 1250 g orzo
- 875 g cherrytomaten
- 750 g feta
- 250 g Bresc Kalamata olijventapenade
- 200 g olijfolie
- 125 g oregano
- 100 g rode wijnazijn
- 25 g Bresc Freshly chopped Spanish garlic
- 13 g Dijon mosterd
- 5 st ui, rood
- 3 st komkommer
- 3 st paprika, rood
- 3 st citroen, sap
- peper en zout

## Gebruikte bresc producten

Bresc Vers gehakte Spaanse knoflook 450g

Bresc Zwarte Kalamata olijven tapenade 1000g

## Bereidingswijze

Kook de orzo volgens de gebruiksaanwijzing op de verpakking en spoel koud. Halveer de cherrytomaten. Snijd de paprika en komkommer in blokjes en verkruimel de feta. Maak de uien schoon, halveer ze, snijd nogmaals door en snijd in plakken. Vermeng de rode wijnazijn met de mosterd en knoflook en voeg de olie beetje bij beetje toe en blijf roeren. Breng op smaak met peper en zout. Snijd de oregano en voeg 1/3 deel aan de dressing toe. Vermeng de helft van de feta, de helft van de tapenade en alle overige ingrediënten met de dressing. Garneer de salade met de overige feta en tapenade en bestrooi met de overige oregano.

**Bresc BV** Jakobsstaf 6 4251 LW Werkendam The Netherlands T. +31 (0) 183 200 000