

Gemarineerde Feta

- 200 gram feta
- 1 theelepel **Grove mosterd met bloemenhoning**
- 1 eetlepel **Witte wijn-Edik**
- 3 eetlepels **olijfolie "Terra Creta"**
- 2 takjes verse tijm

Bereidingswijze

Haal de feta uit de verpakking en dep deze droog. Meng de grove mosterd met bloemenhoning, Witte wijn-Edik en olijfolie onder elkaar. Snijd de tijm heel fijn en meng deze ook door de dressing.

Snijd de feta in blokjes en leg deze in de dressing. Het liefst minimaal 45 minuten. De feta moet ook de tijd krijgen om de dressing op te nemen.

Doe de gemende sla in een slakom en roer er de gemarineerde feta doorheen.



*Iedere week nieuwe
recepten*



*De lekkerste ingrediënten
koop je in onze webshop*

www.BIJZONDERESMAKEN.nl

SCHRIJF JE IN VOOR ONZE NIEUWSBRIEF EN BLIJF OP DE HOOGTE

