Salade d'orzo à la grecque



Ingrédients

10

- 1250 g d'orzo
- 875 g de tomates cerises
- 750 g de feta
- 250 g de tapenade d'olives Kalamata Bresc
- 200 g d'huile d'olive
- 125 g d'origan
- 100 g de vinaigre de vin rouge
- 25 g d'ail fraîchement haché Bresc
- 13 g de moutarde de Dijon
- 5 oignons rouges
- 3 concombre
- 3 poivron, rouge
- 3 citron, jus
- sel et poivre

Produits Bresc utilisés



Bresc Ail espagnol fraîchement haché 450g



Bresc Tapenade Kalamata d'olives noires 1000g

Méthode de préparation

Faire bouillir l'orzo selon les instructions sur l'emballage, égoutter et rincer à l'eau froide. Couper les tomates cerises en deux, le poivron et le concombre en dés et émietter la feta. Éplucher les oignons, les couper en deux, encore une fois en deux puis en lamelles. Mélanger le vinaigre de vin rouge avec la moutarde et l'ail et ajouter l'huile petit à petit tout en continuant à remuer. Saler et poivrer. Couper l'origan et en ajouter 1/3 à la vinaigrette. Mélanger la moitié de la feta, la moitié de la tapenade et tous les autres ingrédients avec la vinaigrette. Garnir la salade du reste de la feta et de la tapenade et saupoudrer du reste d'origan

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