

Greek Village Salad (*Horiatiki Salata*)

Serves 4-6

- 4 tomatoes (4 - 5 depending on size), randomly sliced into chunks.
- ½ cucumber (½ - ¾ depending on size), thickly sliced
- 1 green pepper, some sliced into thin rounds from the bottom up, the rest sliced any which way.
- ⅛ red onion Sliced thinly in rounds (you can add more to taste, ⅛ - ¼ of an onion).
- 180 grams Kalamata olives Stone in or pitted (any large black olives are fine).
- 2 tsp dried oregano
- 60 ml extra virgin olive oil
- 150 - 200 grams feta cheese (A really thick slice)



1. Add the **tomatoes** and **cucumber** to a large salad dish. Squeeze some of the tomatoes a little as you add them to release some juice.
(4 tomatoes, ½ cucumber)
2. Add most of the **green pepper** (reserve 3 or 4 whole slices for decorating the top), most of the **onion** (reserve a few 'rings') and most of the **olives**.
(1 green pepper, ⅛ red onion, 180 grams Kalamata olives)
3. Add most of the **oregano** and most of the **olive oil** and toss the salad well.
(2 tsp dried oregano, 60 ml extra virgin olive oil)
4. Arrange the reserved slices of pepper and onion and the rest of the olives on the top of the salad.
5. Finally, place the **feta** on the very top (in one big slice). Sprinkle the feta and salad with the rest of the **oregano**, then drizzle with the remainder of the **olive oil**.
(150 - 200 grams feta cheese)

Notes

- For an extra juicy salad with more dressing to mop up, squeeze about half of the tomatoes a little into the dish as you add them to the salad.
- Olives: Use plump, juicy black olives (Kalamata olives) with the stone in.
- Feta: One very large slice.
- Onions and green pepper: Slice thin whole slices of each of these and reserve a few to arrange nicely on the top.
- Oregano: Fresh oregano can replace the dried oregano with 2-3 T of it if you like.

ギリシャ風ヴィレッジサラダ(ホリアティキ・サラタ)

4-6 人分

- トマト 4 個(サイズにより 4~5 個)、ランダムに切り分ける
- きゅうり ½本(サイズにより ½~¾本)、厚めにスライス
- 緑のピーマン 1 個、底から薄くスライスしたものと、その他は適当にスライス
- 赤玉ねぎ ½個、薄く輪切り(お好みで、⅛~¼個)
- カラマタオリーブ 180g(種ありまたは種なし、大きめの黒オリーブ)
- 乾燥オレガノ 小さじ 2
- エクストラバージンオリーブオイル 60ml
- フェタチーズ 150~200g(厚めのスライス)



1. トマトときゅうりを大きなサラダボウルに入れる。トマトを加える際、少し押しつけてジュースを出す。
(トマト 4 個、きゅうり ½本)
2. 大部分の緑のピーマン(飾り用に 3~4 枚のスライスを残す)、大部分の玉ねぎ(いくつかの「輪切り」を残す)、そして大部分のオリーブを加える。
(緑のピーマン 1 個、赤玉ねぎ ½個、カラマタオリーブ 180g)
3. 残りのオレガノとオリーブオイルの大部分を加え、サラダをよく混ぜる。
(乾燥オレガノ 小さじ 2、エクストラバージンオリーブオイル 60ml)
4. 残しておいたピーマンと玉ねぎのスライス、そして残りのオリーブをサラダの上に並べる。
5. 最後にフェタチーズをサラダの上に置く(大きな 1 枚)。フェタチーズとサラダに残りのオレガノを振りかけ、残りのオリーブオイルをかける。
(フェタチーズ 150~200g)

注意事項

- さらにジューシーなサラダにするために、トマトをサラダに加える際、半分くらいを少し押しつけてディッシュにジュースを絞り出してください。
- オリーブ: ぷっくりとジューシーな黒オリーブ(カラマタオリーブ)を種ありで使用。
- フェタチーズ: 大きなスライス。
- 玉ねぎと緑のピーマン: これらを薄くスライスし、数枚をサラダの上にきれいに並べるために残しておきます。
- オレガノ: お好みで乾燥オレガノの代わりに新鮮なオレガノを 2~3 大さじ使用することもできます。