

## Græskinspireret kartoffelsalat med feta og oliven

Denne kartoffelsalat er en rigtig ”Scoresalat”, som tager kegler hver gang!  
Fetaost kommer bedre til sin ret, hvis den smuldres eller skæres i tynde flager. På denne måde fordeles den salte smag i hele salaten.

1 kg bagekartofler  
½ dl olivenolie  
2 spsk. citronsaft  
2 tsk. tørret oregano  
400 g (ca. 3) peberfrugter i forskellige farver  
2 spsk. olivenolie  
2 fed hvidløg  
salt og peber  
50 g sorte oliven (helst græske kalamataoliven med sten)  
75 g fetaost, gerne gedefeta  
evt. bredbladet persille

Kartoflerne med skræl halveres på langs og skæres i smalle både på den lange led. De lægges i et ildfast fad og blandes med olie, citronsaft, salt, peber og oregano. Bages ved 250 grader til de er brune og bagte, ca. 40 minutter. Vend dem forsigtigt undervejs.

Peberfrugterne udkernes og skæres hver i tykke strimler. Bland dem med olie, hakket hvidløg, salt og peber. De bages samtidig med kartoflerne i et andet ildfast fad i ca. 30 minutter. De skal være let brændte og bagte, vend også i dem undervejs.

Når kartoflerne og peberfrugterne er afkølede, vendes de forsigtigt sammen i et fad. Fetaen skæres i tynde flager eller smuldres over og olivenerne lægges på til sidst.

## Kotelet med marinerede lune kartofler

### Til 4 personer:

500g halverede pillekartofler med skræl  
½ lille løg finthakket  
150 g drueagurker i tern  
150g oliven  
salt  
4 koteletter  
olie, salt og peber

Kartoflerne koges i letsaltet vand i 15-20 min. Bland løg, drueagurker, oliven og 3 spsk olie. De varme kartofler vendes i marinaden og smages til med salt. Koteletterne steges i olie og krydres med salt og peber og serveres med de lune kartofler.