

## Griekse salade met gegrilde watermeloen en spinazie.

### Ingrediënten:

- 200 gram rijst
- 0,5 watermeloen (met schil, in plakken van ca 1 cm dik)
- 6 eetlepels olijfolie
- 100 gr. Zwarte olijven (in ringetjes)
- 150 gr. Feta (in blokjes)
- 450 gr. Spinazie (panklaar)
- 200 gr. Tomaten in blokjes
- 3 eetlepel rode wijnazijn
- 2 lente/bosuitje
- 1 bosje munt (fijnggehakt)



Kook de rijst volgens de aanwijzingen op de verpakking en laat afkoelen.

Verhit een grillpan. Bestrijk elke plak watermeloen 1 theelepel olijfolie en rooster op een hoge stand 1-2 minuten aan beide kanten. Grill eventueel een rasterpatroon door na 1 minuut de partjes een kwartslag te draaien.

Meng de rijst met de olijven, de helft van de feta, de spinazie en de tomaten.

Meng de rest van de olie met de azijn, bosui en munt. Pureer tot een dressing met de staafmixer. Giet een gedeelte van de dressing over de salade en meng goed.

Doe de salade op een mooie grote schaal. Leg de plakken watermeloen erbij en garneer met de rest van de feta. Zet de rest van de dressing erbij en serveer!

Eet smakelijk.

(Recept van de Groene Pollepel)

