

Chorta

Sallad i Grekland är för de flesta besökare bondsallad med fetaost eller som den också kallas "grekisk sallad", på grekiska *choriátiki (saláta)*. Efter att ha ätit sådan flera dagar i sträck börjar man faktiskt tycka att det blir en aning enformigt. Pröva då *chórta* som det också är mycket enkelt att tillaga.

Detta recept på chorta är avsett för 4-5 portioner.

Ingredienser

1 kg färska blad av spenat eller mangold
salt

Till servering

olivolja
citron

Tillagning

Tag bort eventuellt fula blad och skölj resten noggrant så att alla rester av jord är borta. Koka upp tillräckligt med lättsaltat vatten och lägg i bladen. Låt koka tills bladen är lagom mjuka, det tar ungefär 25 minuter. Sila bort vattnet och tillagningen är klar.

Chorta kan serveras kall eller varm. Häll på lite olivolja och pressa en citronklyfta över varje portion.