

# Komkommerhapjes

## Ingrediënten:

- 3 of 4 Komkommers
- Pakje feta
- 10 zwarte olijven in kleine stukjes
- rode paprika in kleine stukjes
- bieslook om dicht te knopen
- peper, zout, paprikapoeder



## BEREIDING:

1. Snijd eerst de feta fijn
2. Snijd de zwarte olijven fijn en roer deze ook door de feta
3. Roer de fijngehakte paprika door het mengsel, houd wat achter voor de garnering
4. Breng het mengsel op smaak met peper, zout, paprikapoeder
5. Maak plakken van de komkommer met een kaasschaaf of een mandoline, de eerste 1-2 plakken zijn niet geschikt
6. Schaaf evenredig rondom de komkommer, dus schaf 1 keer, schaf dan aan de andere kant van de komkommer ook een keer en links en rechts ook (zodat de komkommer een vierkant wordt)
7. Schaaf steeds aan elke kant 1x zodat je zoveel mogelijk dezelfde plakken krijgt
8. Stop met schaven tot je bij de zaadlijsten komt, deze kun je niet gebruiken
9. Herhaal dit tot je genoeg plakken hebt
10. Leg de plakken naast elkaar op een snijplank en leg een hoopje feta aan het begin van de plak komkommer (3cm van de rand) en rol ze dan strak op
11. Zet ze daarna overeind en knoop er voorzichtig een bieslook sliertje omheen
12. Garneer af met wat fijngehakte rode paprika

## BENODIGDHEDEN:

2 snijplanken  
2 messen  
mengkom  
2 lepels  
kaasschaaf