

Dakos (tomatenhapje)

Dakos is van oorsprong een dubbelgebakken brood, hard maar daardoor ook lang houdbaar. In Griekenland ontbreekt op een “mezestafel” (een tafel met heel veel kleine hapjes) zelden de dakos.

Helaas is de dakos hier in Nederland niet zo eenvoudig verkrijgbaar, ... maar gelukkig zijn er wel alternatieven. In de grotere supermarkten maar ook in de landwinkels en EKO winkels verkoopt men vaak waldkorn beschuit of volkoren beschuit. Dit zijn hardere beschuiten met hele granen (niet vergelijkbaar met de onze traditionele rollen beschuit).

Deze hardere beschuiten lenen zich prima om onderstaand gerechtje ook op jouw mezes tafel te laten schitteren.

Voor dit hapje heb ik gekozen voor de mini-beschuit variant.

Hiervoor heb je nodig

- 6 waldkorn mini beschuitjes
- 1 tomaat
- Olijfolie
- Peper/zout

Snij de tomaat in hele kleine blokjes (ong. 3×3 mm) en breng dit op smaak met wat peper/zout

Schenk over ieder beschuitje een 1/4 theelepeltje olijfolie

Verdeel vervolgens de tomatenstukjes hierover heen.