

Salat med reker

Reker og salat er en klassisk kombinasjon. Med bønner og mais blir salaten mettende og god. Et godt lunsjalternativ Oppskriften gir 4 porsjoner.

Ingredienser:

Salat

- 300 g reker, uten skall
- 1 stk issalat
- 1 dl mais
- 2 dl bønner, hvite
- 6-12 stk cherrytomat
- 1 dl lettost, revet
- 1 dl pinjekjerner



Dressing

- 2 dl mager kesam
- 0,25 ts karri
- 1 ts dijonsennep
- 1 ss sitronsaft
- 1 ss gressløk
- 1 ss dill
- 1 ss persille, frisk
- salt og pepper

Fremgangsmåte:

- Strimle salaten, og la maiskorn og bønner renne godt av.
- Del cherrytomatene i to.
- Bland reker, salat, mais, bønner og cherrytomater, og dryss ost og pinjekjerner over.

Dressing:

- Pisk sammen mager kesam, karri og dijonsennep, og smak til med sitronsaft, salt og pepper.
- Finhakk urtene og rør inn i dressingen.

Server salaten med dressing og brød/rundstykker ved siden av.

Oppskrift og bilde fra godfisk.no