

Fattoush - sallad från orienten

4 port.

Ingredienser:

1 st gurka
500 gram tomat gärna
blandade färger och
storlekar
1 knp salladslök eller
knippelök
1 knp rädisor
0,5 krk mynta färsk
0,5 krk koriander färsk
0,5 st romansallad

Dressing

1 dl Olivolja
0,5 st citron saften
0,5 tsk salt
1 msk sumak libanesisk
krydda
2 klyftor vitlök

Garnering

0,5 pkt mozzarellaost
riven
2 st pitabröd

Gör så här:

Sätt ugnen på 225°C.

Skär gurka och tomat i tärningar. Skär rädisorna i skivor. Skala, halvera och skär löken tunt. Skär blasten i strimlor. Blanda tomat, gurka, lök och rädisor. Skär salladen grovt. Blanda sallad, mynta och koriander med resten av grönsakerna.

Rosta pitabröden på ett galler i övre delen av ugnen ca 5 minuter. Bryt det rostade pitabrödet i bitar och blanda hälften med grönsakerna.

Dressing: Blanda olivolja, pressad vitlök, citronjuice och sumak. Ringla över salladen och blanda runt. Garnera med resten av brödbitarna och riven mozzarella (valfritt).



Fattoush - sallad från orienten

4 port.

Ingredienser:

1 st gurka
500 gram tomat gärna
blandade färger och
storlekar
1 knp salladslök eller
knippelök
1 knp rädisor
0,5 krk mynta färsk
0,5 krk koriander färsk
0,5 st romansallad

Dressing

1 dl Olivolja
0,5 st citron saften
0,5 tsk salt
1 msk sumak libanesisk
krydda
2 klyftor vitlök

Garnering

0,5 pkt mozzarellaost
riven
2 st pitabröd

Gör så här:

Sätt ugnen på 225°C.

Skär gurka och tomat i tärningar. Skär rädisorna i skivor. Skala, halvera och skär löken tunt. Skär blasten i strimlor. Blanda tomat, gurka, lök och rädisor. Skär salladen grovt. Blanda sallad, mynta och koriander med resten av grönsakerna.

Rosta pitabröden på ett galler i övre delen av ugnen ca 5 minuter. Bryt det rostade pitabrödet i bitar och blanda hälften med grönsakerna.

Dressing: Blanda olivolja, pressad vitlök, citronjuice och sumak. Ringla över salladen och blanda runt. Garnera med resten av brödbitarna och riven mozzarella (valfritt).



Fattoush - sallad från orienten

4 port.

Ingredienser:

1 st gurka
500 gram tomat gärna
blandade färger och
storlekar
1 knp salladslök eller
knippelök
1 knp rädisor
0,5 krk mynta färsk
0,5 krk koriander färsk
0,5 st romansallad

Dressing

1 dl Olivolja
0,5 st citron saften
0,5 tsk salt
1 msk sumak libanesisk
krydda
2 klyftor vitlök

Garnering

0,5 pkt mozzarellaost
riven
2 st pitabröd

Gör så här:

Sätt ugnen på 225°C.

Skär gurka och tomat i tärningar. Skär rädisorna i skivor. Skala, halvera och skär löken tunt. Skär blasten i strimlor. Blanda tomat, gurka, lök och rädisor. Skär salladen grovt. Blanda sallad, mynta och koriander med resten av grönsakerna.

Rosta pitabröden på ett galler i övre delen av ugnen ca 5 minuter. Bryt det rostade pitabrödet i bitar och blanda hälften med grönsakerna.

Dressing: Blanda olivolja, pressad vitlök, citronjuice och sumak. Ringla över salladen och blanda runt. Garnera med resten av brödbitarna och riven mozzarella (valfritt).



Fattoush - sallad från orienten

4 port.

Ingredienser:

1 st gurka
500 gram tomat gärna
blandade färger och
storlekar
1 knp salladslök eller
knippelök
1 knp rädisor
0,5 krk mynta färsk
0,5 krk koriander färsk
0,5 st romansallad

Dressing

1 dl Olivolja
0,5 st citron saften
0,5 tsk salt
1 msk sumak libanesisk
krydda
2 klyftor vitlök

Garnering

0,5 pkt mozzarellaost
riven
2 st pitabröd

Gör så här:

Sätt ugnen på 225°C.

Skär gurka och tomat i tärningar. Skär rädisorna i skivor. Skala, halvera och skär löken tunt. Skär blasten i strimlor. Blanda tomat, gurka, lök och rädisor. Skär salladen grovt. Blanda sallad, mynta och koriander med resten av grönsakerna.

Rosta pitabröden på ett galler i övre delen av ugnen ca 5 minuter. Bryt det rostade pitabrödet i bitar och blanda hälften med grönsakerna.

Dressing: Blanda olivolja, pressad vitlök, citronjuice och sumak. Ringla över salladen och blanda runt. Garnera med resten av brödbitarna och riven mozzarella (valfritt).

