

## Sallad med grillade persikor

4 port.

### Ingredienser:

2 krm salt  
1 krm nymald svartpeppar  
6 st persikor  
2 st rödlökar, färska  
1 msk olivolja, + 2 msk olivolja  
1 st citron  
150 g salladsblad, blandade

### Gör så här:

Halvera och kärna ur persikorna. Ansa, skala och skär löken i tunna ringar. Pensla persikohalvorna med 1 msk olja, grilla persikorna ca 1 minut på varje sida. Skölj citronen noga i ljummet vatten. Skala och strimla skalet och pressa saften. Blanda citronskal, citronsaft och 2 msk olivolja i en skål. Smaka av med 2 krm salt och 1 krm peppar. Vänd ner lök och sallad. Servera salladen med persikor till t.ex. grillat fläskkött.



## Sallad med grillade persikor

4 port.

### Ingredienser:

2 krm salt  
1 krm nymald svartpeppar  
6 st persikor  
2 st rödlökar, färska  
1 msk olivolja, + 2 msk olivolja  
1 st citron  
150 g salladsblad, blandade

### Gör så här:

Halvera och kärna ur persikorna. Ansa, skala och skär löken i tunna ringar. Pensla persikohalvorna med 1 msk olja, grilla persikorna ca 1 minut på varje sida. Skölj citronen noga i ljummet vatten. Skala och strimla skalet och pressa saften. Blanda citronskal, citronsaft och 2 msk olivolja i en skål. Smaka av med 2 krm salt och 1 krm peppar. Vänd ner lök och sallad. Servera salladen med persikor till t.ex. grillat fläskkött.



## Sallad med grillade persikor

4 port.

### Ingredienser:

2 krm salt  
1 krm nymald svartpeppar  
6 st persikor  
2 st rödlökar, färska  
1 msk olivolja, + 2 msk olivolja  
1 st citron  
150 g salladsblad, blandade

### Gör så här:

Halvera och kärna ur persikorna. Ansa, skala och skär löken i tunna ringar. Pensla persikohalvorna med 1 msk olja, grilla persikorna ca 1 minut på varje sida. Skölj citronen noga i ljummet vatten. Skala och strimla skalet och pressa saften. Blanda citronskal, citronsaft och 2 msk olivolja i en skål. Smaka av med 2 krm salt och 1 krm peppar. Vänd ner lök och sallad. Servera salladen med persikor till t.ex. grillat fläskkött.



## Sallad med grillade persikor

4 port.

### Ingredienser:

2 krm salt  
1 krm nymald svartpeppar  
6 st persikor  
2 st rödlökar, färska  
1 msk olivolja, + 2 msk olivolja  
1 st citron  
150 g salladsblad, blandade

### Gör så här:

Halvera och kärna ur persikorna. Ansa, skala och skär löken i tunna ringar. Pensla persikohalvorna med 1 msk olja, grilla persikorna ca 1 minut på varje sida. Skölj citronen noga i ljummet vatten. Skala och strimla skalet och pressa saften. Blanda citronskal, citronsaft och 2 msk olivolja i en skål. Smaka av med 2 krm salt och 1 krm peppar. Vänd ner lök och sallad. Servera salladen med persikor till t.ex. grillat fläskkött.

