

Krispig Flowersproutsallad med citron- och parmesandressing!



Läs mer och hitta recept
på www.hebe.se eller
scanna in QR-koden.



Krispig Flowersproutsallad med citron- och parmesandressing

4 port.

Ingredienser:

300 g flowersprouts
0,5 dl mandel,
grovhackad

Dressing:

1 st äggula
1 tsk pepparrot, riven
4 msk Olivolja
1 st citron, saften och
rivet skal av
0,5 tsk honung
1 nypa salt och peppar
1 tsk chilifrukt, hackad
1 msk rödvinvinäger
1 dl parmesan, riven

Gör så här:

Vispa äggulan kraftigt med en gaffel.
Tillsätt pepparroten och vispa igen.
Tillsätt långsamt oljan under vispning
tills allt är ihoprört.

Tillsätt citronsaft, citronskal, honung,
chili, vinäger och parmesan och blanda
väl. Smaka av med salt och peppar.

Hacka mandeln grovt och rosta den i
lite olivolja. Ställ åt sidan.

Skölj flowersproutsen och dela ev.
stora exemplar. Fräs i olivolja några
minuter tills kålen är lagom mjuk.
Tillsätt mandlarna i slutet och blanda
allt.

Häll upp på fat och tillsätt dressingen.
Blanda allt. Riv ev. lite mer parmesan
över. Servera direkt!