

# Fattoush - sallad från orienten!



Läs mer och hitta recept  
på [www.hebe.se](http://www.hebe.se) eller  
scanna in QR-koden.



# 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).