

Bønnesalat

Opskrift til 4 personer

Forberedelsestid

20 minutter

Tilberedelsestid

15 minutter

Samlet tid

20 minutter

Ingredienser

- 300 g grønne bønner (fra frost)
- 2 spsk. olie + 1 spsk. citronsaft + lidt salt
- 1/4 granatæble
- 50 g feta
- 50 g græskarkerner

Karamelliserede rødløg

- 4 rødløg
- 3 spsk. olie
- 2 spsk. balsamico
- 1/2 tsk. salt
- 1 stor spsk. honning

Sådan gør du

1. Tag de grønne bønner ud af fryseren og kom dem på en varm pande med olie, citronsaft og salt
2. Vend dem rundt til de har taget lidt farve, tag dem af panden og kom dem i en skål
3. Skær rødløgene i både og kom dem på panden sammen med olie, balsamico, salt og honning
4. Vend også disse godt rundt, til de er blevet bløde og dufter sødt
5. Kom rødløgene hen over bønnerne og top med granatæblekerner, feta og græskarkerner