Fattoush salat opskrift

Opskrift til 4 som tilbehør

Samlet tid

30 minutter

Ingredienser

- 2 styks brød, naan eller pita
- 1 salathovede, jeg bruger crisp salat
- 12-15 cherrytomater
- 1 agurk
- 1 lille rødløg
- 1 rød + 1/2 gul peberfrugt
- 1 syrligt æble
- 1 håndfuld persille + mynte

Dressing

- 4 spsk. olie
- godt med salt og peber
- 1 tsk. sumak (krydderi)
- 1 spsk. citronsaft

Sådan gør du

1. Start med at lave brødcroutoner, jeg bagte blot det her brød i ovnen i 10 minutters tid ved 180 grader. Det var penslet og krydret, da jeg købte det. Hvis du bare bruger pitabrød, så kan du oliere lidt og krydre med salt og peber. Men ellers små tern og så i ovnen en tur
2. Skyl alle grøntsagerne og skær ud i passende størrelse.
3. Bland dressingen sammen i en skål
4. Anret med alle grøntsager, krydderurter, brødcroutoner og dressing