

Jordbærsalat

Opskrift til 4 personer

Forberedelsestid

10 minutter

Tilberedelsestid

5 minutter

Samlet tid

10-15 minutter

Ingredienser

Dressing

- 1/3 dl olie
- 2 spsk. balsamicoeddike
- 1 spsk. honning eller sirup
- godt med salt, peber
- 1 fed hvidløg, revet eller presset
- 1/2 lille rødløg, finthakket
- 1 håndfuld basilikum, finthakket

Salat

- 1 bakke rucola
- 1 bakke cherrytomater, ca. 200 g
- 1 pakke grilløst
- 10-15 jordbær
- 1 avocado

Sådan gør du

1. Bland dressingens ingredienser sammen i en skål
2. Skyl rucola og dup det tørt, kom det på en tallerken/ salatskål
3. Skyl cherrytomater og halver dem. Kom dem over rucola
4. Hæld dressingens ingredienser over salaten.
5. Skær osten ud i skiver og kom dem på en grillpande med lidt olie. Steg et par minutter på hver side, til de bliver gyldne og sprøde
6. Skyl jordbær og skær dem ud og kom over salaten – sammen grilløsten og avocado i skiver