

Mangosalat

Opskrift til 2-4 personer

Du kan enten købe dig til en færdiglavet balsamicoglace, sådan en står altid lige ved siden af balsamico eddiken i supermarkederne. Ellers kan du lave din egen, det er meget nemt. [Se en opskrift her](#)

Forberedelsestid

10 minutter

Tilberedelsestid

5 minutter

Samlet tid

15 minutter

Ingredienser

Salat

- 2/3 af en bakke feldsalat
- 1 mango
- 1 avocado
- 1 kugle mozzarella
- 1 håndfuld pinjekerner
- 3 spsk. balsamicoglace
- 2 spsk. olie (jeg bruger olivenolie)
- 1/2 tsk. flagesalt + lidt peber

Sådan gør du

1. Hvis du ønsker at lave din egen glade, skal denne laves først. Det er super nemt, følg blot opskriften ovenfor. Ellers kan man købe sig til en færdiglavet glace
2. Skyl salaten, dup den tør i et viskestykke og fjern evt. enderne af stilken – hvis du ikke vil have dem med i din salat. Kom den på en tallerken
3. Skær mango og avocado ud i mindre stykker og kom over salaten
4. Dræn posen med mozzarella for væske og riv osten i stykker og læg den ud over salaten
5. Rist pinekerner på en tør pande i et par minutter, bare så de får lidt farve. Kom dem over salaten
6. Hæld lidt glace og olie over salaten og drys med salt og peber.