

Salat med grillet majs, squash og chorizo

Opskrift til 2-3 som måltidssalat

Ingredienser

- 2 majscolber
- 150 g chorizopølse
- 1 god håndfuld fetaost (eller puck ost)
- 1 lille håndfuld sorte oliven
- 15-20 cherrytomater
- 1/2 squash
- 1 håndfuld mynte
- salt og peber
- lidt citronskal og saft

Sådan gør du

1. Sæt en gryde over med kogende vand + lidt salt, pil bladene af majscolberne. Knæk dem i halve og kog dem i vandet i 15-20 minutters tid.
2. Fjern skindet fra pølsen og skær i skiver, skær også squash i skiver.
3. På en grillpande kommes lidt olie og squashskiverne grilles.
4. På en almindelig pande steges chorizo sprødt. Lad det dryppe af på køkkenrulle.
5. Skær cherrytomater i halve.
6. Gør klar med feta, oliven, mynte
7. Når majs er kogte, kommes de over på grillpanden en tur. Skær derefter majsene fra colben, gerne i lidt store stykker
8. Saml salaten med alle ingredienserne og drys lidt salt og peber over. Slut evt. med lidt citronskal og saft.