

Salat med græskar og cherrytomater

Opskrift til 4 personer som tilbehør

Ingredienser

Bagt hokkaido

- 1/2 hokkaido (ca. 500 g)
- 3 spsk. olie
- 1 spsk. balsamicoeddike
- 1 spsk. honning
- 1/2 tsk. salt og et skud peber
- 1 bakke cherrytomater (nogle bagte og nogle rå)

Desuden

- 1/2 bakke feldsalat (anden type salat kan også sagtens bruges)
- 1 lille håndfuld fetaost (jeg brugte puk-ost)
- 1/2 rødløg
- 1 lille håndfuld pinjekerner

Sådan gør du

1. Start med at skylle dit græskar godt og skære det i mindre tern (jeg beholder skrællen på)
2. Skyl og halver cherrytomaterne
3. Kom olie, balsamico, honning og salt og peber på en pande og varm op
4. Når honningen er smeltet, kommes græskar og halvdelen af tomaterne på og steges til de er rimelig bløde (der må gerne være en smule bid i græskaret stadig)
5. Imens det hygger sig på panden, kommes skyllet feldsalat i en skål sammen med smuldret feta, fintsnittet rødløg og den sidste del af tomaterne
6. Kom så græskarblandingen på og giv pinjekernerne et par minutter på panden i det olie der nu er tilbage
7. Kom pinjekernerne over salaten og spis. Jeg kom desuden en smule frisk timian over, blot fordi jeg havde lidt i vindueskarmen. Dette kan sagtens undlades