

Salat med padrons

Opskrift til 4 som tilbehør

Samlet tid

30 minutter

Ingredienser

- 2 håndfulde padrons
- 1 dåse kikærter + lidt olie, spidskommen og salt
- 1 squash
- 1 pakke broccolini
- godt med kinakål (eller spidskål eller grønkål)
- 70 g fetaost
- 1 håndfuld frisk mynte
- 1 forårsløg
- 3-4 spsk. salte peanuts

Dressing

- 3 spsk. sesamolie
- 1 spsk. soya
- 2 spsk. lys sirup
- 2 spsk. teriyakisauce
- 2 spsk. limesaft

Sådan gør du

1. Start med at tilberede dine padrons og dine kikærter. Padrons skal steges på en pande med rigeligt olie. Steg dem til de har taget fin farve og drys med lidt flagesalt
2. Kikærter skal drænes og steges på en anden pande, også med rigeligt olie. Drys med krydder og lad dem sprutte lidt på panden, til de er gyldne og sprøde.
3. Skær så squash i skiver og skyl broccolini godt. Når panderne er frie, - altså når kikærter og padrons er stegt færdige, - tages det af og squash og broccolini får pladsen i stedet. Steg disse i lidt olie.
4. Snit kål og kom det på et fad. Kom padrons, kikærter, squash og broccolini på fadet
5. Kom lidt feta over, samt mynte, snittet forårsløg og peanuts.
6. Bland dressing sammen og hæld over.