

Vårsallad med groddar, rödbetor och fetaost.

Jag älskar att komponera olika, lite matiga sallader. Fetaost och rödbetor är en oslagbar kombination och tillsammans med jordgubbar, groddar och melon känns det riktigt vårigt och fräscht! Jag brukar använda förkokta rödbetor (finns vakuumpförpackade i mataffären). Då går det snabbt och är väldigt smidigt!



15 MIN

Påsk

Sallad

Vårsallad med groddar, rödbetor och fetaost

Ingredienser:

1 påse bladsallad
ca 100 g groddar
1/2 kg vattenmelon
250 g kokta rödbetor
150 g fetaost
granatäpplekärnor
färska jordgubbar
ätbara blommor att dekorera med

Gör så här:

1. Lägg ut salladen på ett stort fat. Blanda i groddar. Skala melonen och skär den i små bitar, blanda i salladen.
2. Skär rödbetorna i små bitar och fördela över salladen. Smula över fetasten. Strö granatäpplekärnor över.
3. Klyfta jordgubbarna och placera ut dom tillsammans med de ätbara blommorna över salladen.



Vilka butiker har drycken?

Lägg i inköpslista

Aqua di Venus Rosé

Systembolagsnummer: 78666

179,00 kr

En elegant och fruktig rosé med fina toner av röda frukter, färska örter, apelsin, blommor och våt sten. Förpackat i en läcker flaska! Passar både på egen hand och till fräscha maträtter.

Fler recept till påskbordet hittar du här:

Focaccia i stekpanna ->

Grillspett med lamm och fläskkött ->

Potatiskakor i ugn ->

Kall örtsås ->

Laxröra i snapsglas ->

Inlagd vego-sill ->

Hel kyckling i ugn med citron och honung
->

Utskrift