

Somrig sallad med gotlandslins, squash och dill

4-6 port

- 5-6 dl kokta gotlandslinser
- 1 st riven squash (normalstor)
- 1 dl hackad dill

DRESSING

- 2 tsk rapsolja
- 2 krm salt
- 1 krm svartpeppar
- 1 st vitlöksklyfta
- 1-4 tsk ljus vinäger
- 1-2 tsk gotländsk honung
- ev chili efter smak



Riv squashen och hacka dillen. Blanda med de kokta gotlandslinserna i en skål.

Rör ihop dressingen i en liten skål eller shaker och slå över salladen. Blanda väl. Tag lite mer vinäger om du vill ha lite starkare smak.

Salladen är god som tillbehör t.ex. på en buffé. Går lätt att omvandla till en komplett måltid genom att blanda i lite fler hackade färska örter t.ex. timjan, persilja och oregano samt vända ner kokt nypotatis i lagomt skurna bitar. Mycket gott till grillat.

källa: www.hungrig.nu