



VEGETARISK

Fattoush (vegansk)

Kock: **Frida Lund** Tid: **35 min** Portioner: **2**



Syrlig sallad ursprungligen från Libanon, här i egen tappning.



INGREDIENSER

- 1 burk färdigkokta kikärter
- 1 matsked sumak
- 0,5 deciliter olivolja
- 0,5 citronsaft
- 0,5 tesked salt
- 1 libabröd
- 3 deciliter rapsolja att fritera i
- 3 deciliter fryst grönkål
- 1 deciliter hummus

GÖR SÅ HÄR

- 1** Blanda sumak, citronsaft, olivolja och salt till en dressing.
- 2** Värm rapsolja till 180 grader och fritera skurna bitar libabröd till brunfärgade, ta upp och lägg på papper för avrinning.
- 3** Stek grönkål, kikärter i olja och lite salt.
- 4** Hacka persilja.
- 5** Mixa kikärtorna.
- 6** Addera din hummus och servera med dressingen sprinklad över.