



SALLAD

Sommarsallad

Kock: **Helena Ekman** Tid: **30 min** Portioner: **6**

Juni, juli & augusti är månader då vi gärna äter en ljuvlig SOMMARSALLAD. Kommer nog bli din nya favorit!





INGREDIENSER



- 100 g ekologiska kokoschips
- 6 st nektariner
- 3 msk smör
- 500 g blandsallad (krisp, frise, isberg, manche)
- 300 g gröna oliver
- 300 g fetaost
- 500 g vattenmelon
- 3 msk olivolja
- saft från 1/3 lime
- 1 kruka hackad mynta
- salt och peppar

GÖR SÅ HÄR

- 1** Rosta kokoschipsen i en stekpanna så att de får lite färg. Lägg åt sidan.
- 2** Klyfta nektarinerna och stek mjuka några minuter i smör.
- 3** Tärna fetaost och vattenmelon.
- 4** Montering:
Lägg salladen i botten på ett uppläggningsfat. Tillsätt oliver, fetaost, vattenmelon, stekta nektariner, saft från lime & hackad mynta. Blanda. Toppa med rostad kokoschips, olivolja, salt och peppar.

