



Ingredienser

2 store håndfulde rucolasalat
1 stilk estragon
1 rødt æble

Kogte bønner:
150 g hvide bønner
2 laurbærblade

Ristet peberfrugt med hvidløg:
1 rød peberfrugt
1 fed hvidløg
1 spsk. æblecidereddike
Olivenolie til stegning

Honningristede valnødder:
50 g valnødder
2 tsk. honning
Salt

Beskrivelse

Dag 1:

Skyl bønnerne og læg dem i blød i rigeligt koldt vand mindst 8 timer, gerne natten over.

Dag 2:

Kogte bønner:

Hæld vandet fra bønnerne og kom dem i en gryde med så meget frisk, koldt vand, at det dækker. Tilsæt laurbærblade og lidt salt og lad bønnerne koge ved svag varme under låg i 40-50 minutter til de er møre, men stadig faste. Prøv undervejs. Hæld vandet fra bønnerne, når de er færdige. Fjern laurbærbladene og lad bønnerne afkøle.

Honningristede valnødder:

Rist valnødderne på en tør pande. Tilsæt honning og salt og rør til det er fordelt. Lad valnødderne afkøle. Hak dem groft.

Ristet peberfrugt:

Skær peberfrugt i tern ca. 1x1 cm. Steg dem i olivenolie til de er bløde. Tilsæt presset hvidløg og æblecidereddike og steg kort videre.

Skær æblerne i tern. Hak estragon fint.

Bland rucolasalat, estragon, æble, bønner og peberfrugt sammen. Drys de honningristede valnødder over.