

Rissalat med peberfrugt og forårsløg

2 pers.

Mors Mad

mad.winther.nu



Beskrivelse

Dressing:

Bland limesaft og honning sammen. Pres hvidløget i og smag til med salt og peber.

Snit spidskålen fint. Skær forårsløg i tynde skiver og peberfrugten i tern. Bland grønsagerne sammen med ris og sesamkerner. Hæld dressingen over og vend rundt. Drys med sesamfrø.

Ingredienser

2-3 håndfulde spidskål

2 forårsløg

1 rød peberfrugt

2 dl kogte ris

1 håndfuld tørristede sesamkerner

Dressing:

Saften fra 1 lime

2 spsk. akaciehonning

1 fed hvidløg

salt og peber

Pynt: Tørristede sesamkerner

Variationer

Udskift spidskålen med salat, gerne flere slags.