

Perlebygssalat med abrikos og svesker

6 pers.

Mors Mad

mad.winther.nu



Beskrivelse

Kog perlebyg efter anvisningen på pakken. Hæld evt. vand fra og afkøl kornene.

Skær svesker og tørrede abrikoser i små strimler. Skræl og riv gulerødderne groft. Snit forårsløg i tynde skiver på skrå. Hak persillen groft og pluk blade af basilikum.

Rør appelsinsaft, æbleeddike, flydende honning, knust chili og olie sammen og krydr med salt og peber.

Vend de kogte perlebyg med dressing, tørrede frugter, gulerødder, forårsløg, persille og basilikum.

Ingredienser

500 g perlebyg
100 g svesker uden sten
100 g tørrede abrikoser
4 gulerødder
1 bundt forårsløg
1/2 dl hakket persille, gerne bredbladet
1 dl plukket basilikum

Dressing:

Saften af 1 appelsin
2 spsk. æbleeddike
1 1/2 spsk. flydende honning
Lidt tørret chili
1 1/2 spsk. olie
Salt og friskkværnet peber