

Rødbedesalat med grønne bønner

2 pers.

Mors Mad

mad.winther.nu



Ingredienser

2 rødbeder, ca. 400 g

Olivenolie

Salt og peber

-

200 g grønne bønner

1 stor håndfuld mandler

Dressing:

2 spsk. olivenolie

Revet skal af 1/2 citron

1 spsk. citronsaft

1/2 tsk. dijonsennep

Revet peberrod efter behag

Salt og peber

Beskrivelse

Skræl rødbederne og skær dem i tern. Kom rødbederne på en bageplade med bagepapir. Vend dem i lidt olivenolie og drys med salt og peber. Bag rødbederne i ovnen ved 200 grader i 20 minutter, eller til de er møre.

Rist mandlerne på en tør pande. Lad dem afkøle helt. Hak dem groft.

Kog de grønne bønner i 4-5 minutter i letsaltet vand. Kom de kogte bønner over i koldt vand. Hæld vandet fra og lad dem køle af.

Dressing: Rør olivenolie, revet citronskal, citronsaft og dijonsennep sammen i en skål. Kom revet peberrod i og krydr med lidt salt og peber.

Vend rødbeder, bønner og mandler i dressingen. Smag til.