



Beskrivelse

Kom bønnerne i kogende vand tilsat salt og kog dem 1-2 minutter. Hæld vandet fra og lad dem dryppe af i en si. Rør dressingen sammen i en skål. Pres eller hak hvidløgene fint. Skær rødløg og tomater i tynde skiver. Kom hvidløg, rødløg, tomater, rucola og bønner op i dressingen og vend forsigtigt rundt. Mozzarellaen smuldres over salaten og græskarkernerne drysses i. Vend igen forsigtigt rundt i salaten. Pynt med karse.

Ingredienser

300 g grønne bønner
2 fed hvidløg
1 rødløg
2 tomater
1 lille håndfuld rucola
100 g mozzarella
2 spsk. græskarkerner

Dressing:

2 spsk. olie
2 spsk. eddike
1 spsk. æblejuice
salt

Pynt: Karse