



## 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