

Bønnesalat med feta

2 pers.

Mors Mad

mad.winther.nu



Beskrivelse

Kog bønner ca. 4 minutter i letsaltet vand. Skær rødløg i fine strimler. Smut mandlerne og hak dem i grove mandelsplitter. Bland olie, balsamico, akaciehonning og finthakket hvidløg. Hæld dressingen over de kogte, afdryppede bønner og rødløg. Pynt med smuldret feta og mandelsplitter. Lad salaten trække ½ time.

Ingredienser

250 g bønner

½-1 rødløg

100 g feta

30 g mandler

Dressing:

2 spsk. olie

1 spsk. hvid balsamico

1 spsk. akaciehonning

1 fed hvidløg