



kikærte salat m. sølvbeder og fetaost

Ingredienser

350 g kikærter
200 g semi-dried tomater, grofthakket
1 bdt. sølvbede
2 bdt. forårsløg
300 g gedeost el. fetaost, i tern
Saften af 2 citroner
1 ½ dl olivenolie
Salt og hvid peber

Fremgangsmåde

Udblød kikærterne natten over på køl. Kom nyt vand ved og kog dem i ca. 45 minutter uden salt. Lad dem afkøle. Snit det hvide af sølvbeden og hak de grønne blade. Snit forårsløgene i tynde skiver. Bland kikærter, bok choy, forårsløg, afdryppede semi-dried tomater med citronsaft og olivenolie. Smag til med salt og hvid peber. Lad gerne salaten trække. Anret salaten på et fad og fordel gedeosten over.