

## Opskrift på grøn bønnesalat:

Først koger jeg almindelige grønne bønner som herefter afkøles og hvis man synes kan de skæres i mundrette stykker.

Jeg synes det er dekorativt at bruge edamame bønner til denne salat (edamame bønner er faktisk en umoden soyabønne – men godt smager den og kan købes stort set alle steder på frost) og jeg koger dem ganske kort (2-4 min) og hælder herefter koldt vand over. Hvis jeg har købt bønnerne med bælg, så ”smutter” jeg dem nemt efter kogning som om det var mandler.

For at det hele ikke skal blive grønt i grønt, har jeg tilført salaten søde, røde tranebær (kan evt. erstattes med soltørrede tomater i mindre stykker).

De røde linser skal lige have et opkog på 1½ minut og herefter hældes der koldt vand over dem og de blandes i salaten.

Inden servering blander jeg en olie/eddike dressing i salaten samt salt.

Velbekomme fra Pigen på Stigen.