

Fänkål med haricots verts och pinjenötter

TID: 20 MINUTER

INGREDIENSER

4 PORTIONER

1 fänkål

200 g haricots verts

0,5 dl pinjenötter

2 msk olivolja

1 citron

salt och peppar

SÅ LAGAR DU

Koka haricots vertsen i 3 minuter. Skiva fänkålen tunt och blanda med haricots vertsen. Blanda i en matsked pressad citron, lite rivet citronskal och olivolja i grönsakerna. Rosta pinjenötterna i en torr stekpanna och toppa salladen med dem. Salta och peppra. Servera till kebabspett.

Pris 60,40 kr (2006)