

Salat med jordbær, asparges og ristede mandler



Ingredienser:

- 2 stk. hjertesalat
- 1 bundt grønne asparges
- 1 bakke jordbær (gerne danske)
- 2 spsk. mandler med skal

Dressing:

- ¼ dl god olivenolie
- 1 spsk. akaciehonning
- Saften af ½ lime

How to:

1. Skyl hjertesalat og snit det i fine strimler. Anret salaten i et fad.
2. Knæk den nederste del af aspargesene og smid den væk. Skyl resten af aspargesene. Hæld kogende vand over dem og skyl efter med koldt vand. Snit i mindre stykker og læg ovenpå salaten.
3. Skyl jordbærene og fjern stilkene. Skær dem i halve og læg dem på salaten.
4. Hak mandlerne groft og rist dem på en pande ved middel varme, indtil de begynder at tage farve. Lad dem køle af.
5. Drys de hakkede mandler over salaten.
6. Rør olivenolie, honning og limesaft sammen til en dressing og hæld den over salaten. Lad gerne salaten trække lidt før servering.