



Grillet Græskarsalat

4 personer

INGREDIENSER

2 store håndfulde rucola

½ hokkaido

1dl Lehnsgaard rapsolie

Saften af ½ citron

1 spsk. akaciehonning

100g feta

Friske blåbær

1 håndfuld Tørsleffs ristede græskarkerner

Salt og peber

TILBEREDNING

Græskar deles i to. Den ene halvdel gemmes, den anden halvdel skrælles, befries for kerner og skæres i passende både. Vend græskarstykkerne i olie og krydr med salt og peber. Grilles til de er møre, ca. 8-10 min på hver side. Kan alternativt bages i ovnen.

Rør dressing af 1/2 dl. olie, citronsaft og honning og smag til med salt og peber.

Feta skæres/plukkes i mundrette stykker.

Anret salaten med de lune græskarstykker, rucola, feta og blåbær. Afslut med dressing, ristede græskarkerner og friskkværnet peber.

