

Bønnesalat med mandler og parmesan

Til 6-8 personer

Ingredienser

500 g frosne grønne bønner

6 gulerødder

Lidt parmesan

2 håndfulde mandler

2 rødløg

6 spsk. olivenolie

4 spsk. citronsaft

2 spsk. honning

2 fed hvidløg

Lidt salt



Fremgangsmåde

Hæld kogende vand over bønnerne og lad dem stå et par minutter.

Hak rødløget fint. Skræl gulerødderne og lav gulerodstrimler med skrælleren.

Hak mandlerne groft.

Bland bønner, gulerødder, løg og mandler i en skål.

Pres hvidløg og bland det med olivenolie, citronsaft og honning. Smag til med salt.

Bland dressingen med grøntsagerne.

Anret salaten på et fad, og riv flager af parmesan hen over.

Billede og opskrift venligst udlånt af: <http://www.louisesmadblog.dk/bonnesalat-med-mandler-og-parmesan/>