

# Annas recept på ljummen skördesallad med skogsbärsg dressing och chips

## Sallad

### Ingredienser:

- Rökt tärnat hönskött
- Betor i olika färger
- Sockerärrtor
- Broccoli
- Lök
- Salt och peppar



### Gör så här:

Koka betorna hela i saltat vatten.

Kyl dem direkt i kallt vatten och dra av skalet.

Skär broccolin i skivor och dela löken.

Behåll sockerärtorna hela.

Stek alltsammans under omrörning i muurikkan med smör och rapsolja.

Salta och peppra, ge det hela lite färg och lägg upp på en bädd av plocksallat.

Dressa upp med vinägrett och toppa med lättsaltade chips och rostade frön.

Ringla över skogsbärsg dressing och njut av kreationen.

## Skogsbärsg dressing

### Ingredienser:

- 1 dl aqua faba tex. kikärtsspad
- Ca 3 dl ekologisk rapsolja
- Vitlök efter smak
- Salt och peppar



### Gör så här:

Använd stavmixer.

Mixa kikärtspadet vitt och håll i oljan mycket sakta i en fin stråle, tills såsen är tjock och krämig.

Tillsätt vitlöken, salt och peppar.

Smaksätt med dina favoritbär och blomsterhonung.

## Egna chips

### Ingredienser:

- 5 st potatisar, eller önskad mängd
- En mindre kastrull med rapsolja
- Salt



### Gör så här:

Skiva potatisen med skal på mandolin, så tunt att de ändå håller ihop.

Lägg skivorna i kallt vatten och byt vattnet minst två gånger under en halvtimme.

Värm oljan till ca 180 grader.

Håll av vattnet och torka det som går med hushållspapper.

Friter inte för mycket åt gången och lyft upp med en hålslev av metall. Friter och vänd dem ett par gånger under tiden. Chipsen ska bara få lite, lite färg annars smakar de bränt.

Låt chipsen svalna på torrt hushållspapper. Salta.