

RÅ, MARINERET RODFRUGTSALAT

Ca. 800 gram rodfrugter – her brugt gule rødbeder, gulerødder og knoldselleri, men brug det du synes bedst om.

75 gram mandler

75 gram soltørrede tomater

1 bundt bredbladet persille

1 dl dressing af olie, balsamico, 3 forårsløg og et bundt purløg (ca 3 del olie til 1 del eddike)

- evt. brødcroutoner

Vask, skrab og skræld rodfrugterne og skær dem i meget tynde strimler.

Skær de soltørrede tomater i tynde strimler eller små tern. Hak persillen. Rist mandlerne på en tør pande.

Vend det hele sammen med dressingen og lad salaten trække – gerne nogle timer.

Vend evt. brødcroutoner i før serveringen