

Bønnesalat



Ingredienser:

1 ds. kidneybønner i saltlage
5 kogte, kolde kartofler
1 bdt. broccoli
1 rødløg
1 dl. grofthakket persille
10 sorte oliven

Marinade:

2 tsk. olie, gerne oliven
2 spsk. eddike
1 spsk. vand
1 fed hvidløg
Salt, peber

Pynt:

2 æg

Fremgangsmåde:

Lagen hældes fra bønnerne og de skyller i koldt vand. Kartoflerne skæres i skiver. Broccolien deles i små buketter, der koges i letsaltet vand i 2 min. Rødløget pilles, halveres og skæres i skiver. Alle ingredienserne blandes forsigtigt sammen. Ingredienserne til marinaden piskes sammen. Hvidløget presses og blandes i marinaden. Marinaden vendes i bønnesalaten. Æggene koges, pilles og skæres i både. Bønnesalaten pyntes med æggene.

Bønnesalaten serveres som frokostret med groft brød til.

