

TINAS KIKÄRTSSALLAD - från Christina Johnsson

En riktigt smakrik och god sallad som gör sig bra som tillbehör till huvudrätten året om.

Dressing:

- 1 ½ dl olivolja, 1 ½ dl balsamvinäger, ca 1 tsk salt
- Grovmalen svartpeppar, ca 2 tsk fransk dijonsenap (gärna Bornier)
- Italiensk salladskrydda, 1 klyfta pressad vitlök

Skaka ihop, låt gärna så och mogna i kylskåp. Sallad:

- Röd lök, kikärter, ev persilja

Finhacka röd lök. Blanda lök och kikärter. Slå på dressingen, blanda och dekorera med vacker persilja. OBS! Allt är taget "på en höft" beroende på hur stor mängd man vill göra...

Lycka till!