

Santa Fe sallad

Ingredienser

Santa Fe sallad

2 st Majskolv
20 g Cashewnötter
15 st Halverade körsbärstomater
1 st Gul lök
50 g Grönkål
50 g Babyspenat
1 st Avokado
20 g Riven cheddarost

Chili- limevinägrett

10 g Färsk röd chili
2 st Vitlöksklyfta
2 tsk Farinsocker
4 msk Olivolja
1,5 msk Sojasås
2 msk Limesaft

En mättande sallad med grillad majs, grönkål, cheddar och en syrlig chili- limevinägrett.

Förberedelsetid: 00:20

Tillagningstid: 00:05

Svårighetsgrad: Lätt

Portioner: 2

Tillagning

Sallad

1. Värm grillen till 250 grader (det går även bra att använda grillfunktionen på ugnen). Lägg majskolvarna på bakplåtspapper på en ugnsplåt.
2. Grilla kolvarna i ca 5 minuter. Vänd om ett par gånger under grillningstiden.
3. Ta ut majskolvarna och skär bort majs-kornen från kolvarna. Lägg i en liten skål och ställ åt sidan.
4. Rosta cashewnötterna i en torr stekpanna i ett par minuter tills de fått en gyllene färg. Häll över i en skål.
5. Skala och finhacka löken.
6. Tvätta grönkål och spenat. Skär bort den hårda stjälken och strimla grönkålen.
7. Skala och skär avokadon i små kuber.
8. Blanda ihop alla ingredienser i en beredningsskål och dela därefter upp i portionsskålar.

Vinägrett

1.
Finhacka chili och vitlöksklyftor.
2.
Blanda ihop farinsocker, olivolja, sojasås, limesaft, chili och vitlök i en liten skål.
3.
Häll 1 matsked av dressingen över salladen innan servering.