

# Vitlöksrulle-spenatsallad

## Ingredienser

2 paket Herr Snellmans Vitlöksrulle  
6 st Tomat  
1 nypa Svartpeppar  
200 g Färsk bladspenat  
200 g Gröna bönor  
1,5 msk Parmesan  
2 msk Olivolja  
2 msk Citronsaft  
3 msk Färsk basilika  
2 tsk Farinsocker

En härlig skål med grönt och några rullar av Herr Snellmans vitlöksrullar.

I samarbete med Snellman:

**Förberedelsetid:**  
**Tillagningstid:**  
**Svårighetsgrad:** Medel  
**Portioner:** 4

## Tillagning

1.  
Strimla vitlöksrulleskivor och stek strimlor i en het stekpanna.
2.  
Skiva tomaterna i ca 1 cm tjocka skivor. Stek tomatskivor i stekpanna med lite olja på varje sida. Krydda med svartpeppar.
3.  
Blanda olivolja, citronsaft, basilika och brunt socker.
4.  
Fördela spenat och gröna bönor på tallrikar. Lägg på stekta tomater och vitlöksrullestrimlor. Strö över parmesanost.
5.  
Häll dressingen över salladen.