



4 personer

2 st äpplen
4 st shallottenlökar
1 kruka färsk dragon
4 msk olivolja
2 msk vitvinsvinäger
200 g getost
flingsalt och nymald svartpeppar

Skär riktigt tunna skivor av shallottenlöken och marinera den i vinäger i kylan ca 10 minuter. Repa den färsk dragonen och skär små fina klyftor ur äpplena. Blanda äpple, lök och dragon med vinäger och olivolja. Smaka av med salt och nymald svartpeppar. Smula över getosten och servera.

Äppel- och dragonsallad



Fler recept och mycket mer på www.appelriket.se