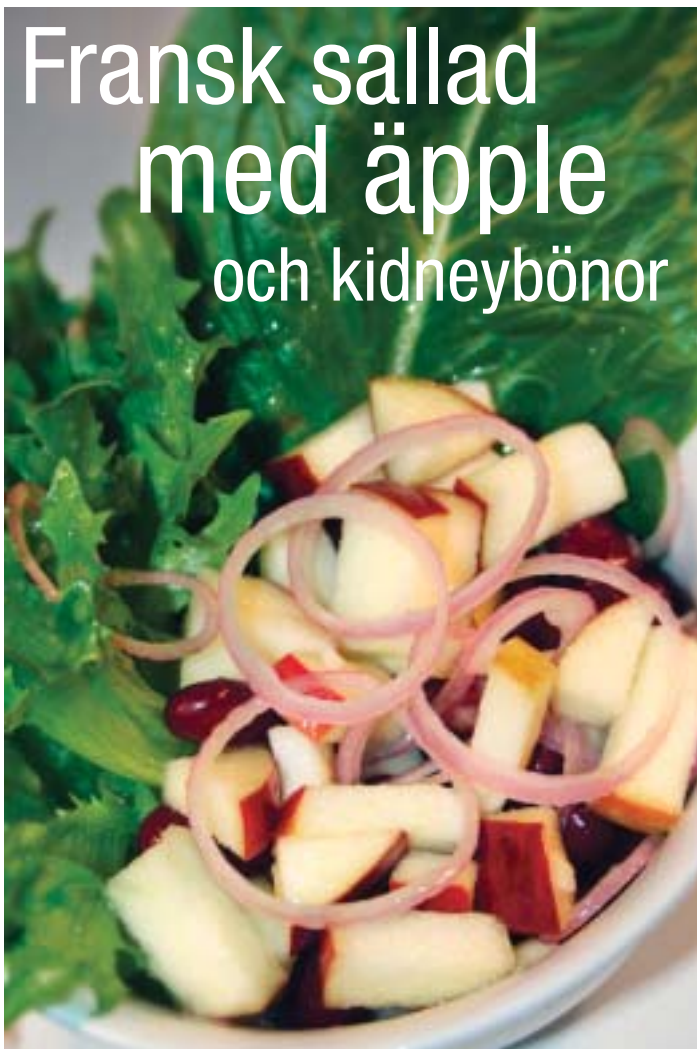


Fransk sallad med äpple och kidneybönor



4 personer

2 st äpplen
400 g kidneybönor

4 st schalottenlökar
6 msk vitvinsvinäger
1 huvud sallat av krispig sort
1 kruka romansallat

Dressing:
1 msk dijonsenap
2 st vitlöksklyftor
8 msk olivolja
flingsalt och svartpeppar

Skiva schalottenlöken tunt och marinera den i vinäger i kylen ca 15 minuter. Skär av bladen på den krispiga sallaten och på romansallaten och skölj i iskallt vatten. Torka sallaten och lägg den i en skål.

Skär klyftor eller bitar ur äpplet (låt skalet vara kvar) och skölj kidneyböborna. Blanda ner äpple, bönor och den marinerade schalottenlöken i salladsskålen.

Häll 4 msk av vitvinsvinägern i en skål, tillsätt senap, vitlök och lite flingsalt. Vispa sedan ner olivoljan tills dressingen tjocknar. Häll dressingen över salladen och vänd försiktigt.

Servera i portionsskålar.

