



4 personer

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

Skär riktigt tunna skivor av schalottenlöken och marinera den i vinäger i kylan ca 10 minuter. Repa den färska 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