

Bigarrå- och fetastallad



4 personer

200 g färska
svenska bigarråer
200 g grekisk fetast
200 g färsk spenat
2 st rödlökar
1 st gurka
8 st körsbärstomater

Dressing
3 msk olivolja
1 msk vitvinsvinäger
2 msk vatten
1 knivsudd dijonsenap
svartpeppar
flingsalt

Kärna ur och dela bigarråerna. Skär löken i ringar, gurkan i bitar och dela tomaterna. Blanda olivolja, vatten och vinäger. Rör ner dijonsenapen och smaka av med svartpeppar och flingsalt. Skär fetasten i 0,5 centimeter tjocka skivor eller dela den i grova bitar. Blanda med grönsakerna och häll över dressingen.

Passar utmärkt att servera till grillat och gärna tillsammans med ett gott bröd.