

Løvetannsalat med dressing



En salat av nyplukkede løvetannblader og knopper, sprinklet med en eddik- og oljedressing.

Ca.8 porsjoner

En diger bolle med nyplukkede løvetannblader og knopper

Dressing:

¼ kopp eddik
1/8 kopp vann
1 toppet ts.sukker
¼ ts.hvitløksalt
¼ ts.løksalt
¼ ts.salt
¼ ts.selleri-frø
1/8 kopp olivenolje eller annen veg.olje

Forslag til hva en kan sprinkle på toppen:

Stekt, småhakkert bacon
Opphakkert, kokte egg
Raspet ost
Revet parmesanost

1. Vask planten godt, og kutt bort roten. Husk å ta med knappene, som smaker godt.
2. Bland sammen dressingene. Ha alt i et glass med lokk, og rist godt til sukkeret er oppløst.
3. Ha løvetannen oppi en bolle, hell over dressingene, og bland godt.
4. Ha på evt.topping.

