



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Belugasallad med cashewdressing och mynta

Belugasallad

Belugalinser 125 g
Broccoli 1 st
Grönt äpple 1 st
Mixsallad 65 g

Cashewdressing

Lime 1 st
Cashewnötter 40 g
Japansk soja ½ msk
🏠 Vitlök 1 klyfta
🏠 Vatten 2 msk
🏠 Neutral olja 1 msk

Gurksalsa

Gurka 1 st
Mynta 20 g
Rädisor 1 förp
Chili flakes 1 krm
🏠 Neutral olja 1 msk
🏠 Socker 2 tsk
🏠 Salt 1 ½ krm

1. Koka belugalinser enligt anvisning på förpackningen.
2. Skär broccoli i små buketter. Koka ca 2 min i lättsaltat vatten. Låt ånga av i ett durkslag.
3. **Cashewdressing:** Skölj limen ordentligt i ljummet vatten och finriv skalet. Lägg limeskal, pressad saft från halva limen, 3/4 av cashewnötterna, pressad vitlök, vatten, neutral olja och japansk soja i en mixerbunke. Mixa till en slät dressing.
4. **Gurksalsa:** Skär gurka i små tärningar. Strimla mynta och skiva rädisor. Lägg allt i en skål. Blanda med pressad saft från resten av limen, neutral olja, socker, chili flakes och salt.
5. **Belugasallad:** Klyfta grönt äpple. Fördela belugalinser, broccoli och äppelklyftor i 2 skålar. Toppa med mixsallad, gurksalsa och resten av cashewnötterna. Ringla över cashewdressing och servera direkt!

TIPS! Blötlägg gärna cashewnötterna minst en halvtimme för en extra krämig dressing!