

Marinerade morötter ur Mat för liv och lust s 141 Eliasson/Lindeberg

4 portioner

5 morötter
1 röd lök
1 dl finskuren persilja

Dressing

1 msk vitvinsvinäger
1½ msk olja
1½ msk vatten
2 tsk fransk senap
1 tsk italiensk salladskrydda
1 tsk dragon

Skala och skär morötterna i slantar.

Koka dem i 2-3 minuter och spola dem hastigt i kallt vatten.

Skala och skär löken i tunna skivor.

Blanda morötter, lök och persilja i en skål.

Blanda dressingen och håll över morötterna.

Låt stå en stund.

1 portion innehåller 83 kcal, 6 g fett, 2 g fibrer

