

Salat med konjakris

Ingredienser:

- 1 pakke konjakris (ref. 1081)
- 2 tomater
- 1 agurk
- 1 gul paprika
- 1 grønnsakspai med tomat og basilikum (ref. 1053)
- 1 sitron
- ½ bunt frisk basilikum
- 1 ss rapsolje
- salt, pepper



Tilberedning:

Tilbered konjakrisen etter anvisningene på pakken og ha den over i en salatbolle. Vask og skrell tomatene, skjær dem i små terninger og ha dem i salatbollen. Skrell agurken, fjern frøene med en liten skje og skjær fruktkjøttet i små terninger. Ha dem i salatbollen. Vask paprikaene og fjern frø og hinner. Skjær fruktkjøttet i strimler og deretter i små terninger. Ha dem i salatbollen. Stek grønnsakspaien i en stekepanne, skjær den i små terninger og ha dem i bollen. Tilsett rapsolje og sitronsaft. Salte og pepre og bland alt godt. Hakk basilikum og bland inn. Sett salaten kaldt i 1–2 timer, slik at risen trekker til seg alle smakene.