



Gurksvept sallad med soltorkade tomater & gröna vindruvor

Kock: **Helena Ekman** Tid: **20 min** Portioner: **8**

Sallad, insvept i gurka, fylld med morot, soltorkad tomat och saftiga gröna vindruvor. Kronan på verket? En frisk äppelcidervinägrett som binder ihop allt. Det här är matglädje på minuten. Perfekt till en förrätt, tillbehör till kött eller fisk eller bara njuta som den är.



INGREDIENSER

1 gurka
1 liten morot, hyvlad och hackad
3 soltorkade tomater i olja, strimlade
1 påse machésallad, ca 65 g
12 gröna vindruvor, halverade (kärnfria)
timjan till topping

Dressing

2 msk äppelcidervinäger
1 tsk honung
1 tsk dijonsenap
4 msk olivolja
salt och peppar

GÖR SÅ HÄR

1

Hyvla gurkan i långa band. Lägg på hushållspapper.

2

Blanda ihop dressingen.

3

Blanda morot, sallad, soltorkade tomater och vindruvor. Häll på dressingen och rör om.

4

Forma gurkring i en liten rund form. Fyll med salladen. Lyft försiktigt bort formen och toppa timjan.

