



Krispig sallad med spenat, plommon och basilika

Kock: **Padma Lakshmi** Tid: **30 min** Portioner: **4**



Padma Lakshmi gillar att användas sig av yuzu (en syrlig asiatisk citrusfrukt) i vinäggrett till denna sallad - en enkel men djärv kombination av spenat, basilika och saftiga plommon.

Yuzu kan vara svårt att hitta, så en blandning av citronsaft och limeskal går bra. Ersätt dessa i listan med ingredienser om du använder yuzu. Att avsluta med lite havssaltsflingor ger precis den rätta smaken.



INGREDIENSER

- 300 gram babyspenat
- 1 tsk krossad svartpeppar
- 2 tsk extra virgin olivolja
- 2 st röda eller svarta plommon, skivade
- 1 tsk rivet apelsinskal
- 2 tsk färsk apelsinjuice

2 tsk yuzu eller färsk citronjuice
1 tsk rivet limeskal
1 dl basilikablad
1 tsk havssaltsflingor
1 tsk balsamvinäger

GÖR SÅ HÄR

- 1** Vispa olivolja med citron-och apelsinsaften i en liten skål, tillsätt sedan vinäger, limeskal och apelsinskal. Smaksätt med havssalt och svartpeppar.
- 2** Lägg spenat, basilika och plommon i en större skål och blanda väl med ovanstående citrussaft.
Strö över havssalt och svartpeppar (så att flingorna fastnar på bladen) och servera genast.