

Primörsallad med fransk senapsdressing

4 portioner 15 minuter

Ingredienser

250g Sparris
500g Knippemorot
150g Rädisa
150g Sockerärtor

1 msk Dijonsenap
1 tsk Rödvinvinäger
2 msk Rapsolja
1 nypa Salt
1 nypa Svartpeppar

Gör såhär

1. Sätt ugnen på 200 grader, grillfunktion.
2. Skär samtliga grönsaker i mindre bitar, cirka 2-3cm stora. Rosta moroten i ugn, cirka 5-10 minuter.
3. Gör under tiden senapsdressing genom att blanda samtliga ingredienser i en burk med lock. Skaka burken ordentligt.
4. Ta ut moroten ur ugnen och blanda ihop med övriga primörer, vänd in senapsdressing.

