

FORÅRSLØG- & TOMATSALAT

15-20 stk. friske tomater, skæres i skiver og ligges i et fad.

1-2 stk. røde løg, skæres i store tern og ligges oven på tomaterne.

3-4 spsk. jomfru oliven olie, hældes over løg og tomaterne.

Lidt salt - efter smag

1 bdt. frisk dild, skæres fint og drysses over

5-7 stk. friske forårsløg, skæres groft og drysses over.

½ agurk, skæres i bitte små tern og fordeles over salaten.

5-7 stk sorte oliven u/ sten, skæres i halve og drysses over.

15-20 små tern af fetaost drysses over til sidst.

Serveres køligt og med groft brød til.

