

## Græsk inspireret salat med sorte ris

4 personer

*Denne salat er smagfuld, fyldig og rigtig nem at variere. Her er noget både for øjne og smagsløg.*

200g sorte Nerone ris, kogt efter anvisningen på posen og afkølet

100g kogte røde kidneybønner, husk iblødsætning 10-12 timer

1 rød peber, skåret i tern

150g cherrytomater, skåret i halve

4-6 forårsløg, skåret i skiver, sauteret på panden i olie

50g Kalamata oliven u/sten

75g cashewnødder, ristet på panden

100g feta

Havsalt

Friskkværnet peber

Dressing:

1 spsk. sennep

2 spsk. balsamico-eddike

6 spsk. olivenolie

Citronsaft

1. Bland dressing af sennep og balsamico og kom dernæst olien i. Smag til med citronsaft
2. Bland kidneybønner, rød peber, sauterede forårsløg, halverede oliven og sorte ris.
3. Vend forsigtigt de halverede cherrytomater i.
4. Hæld dressing over salaten og lad den gerne trække lidt.
5. Vend cashewnødder og feta i kort inden servering.
6. Krydr med salt og friskkværnet peber.