



Salat med ristet kikærter og kerner

1 dl. Rug/hvede/spelt kerner

1 dåse kikærter

1 tsk. Spidskommen

1 tsk. Paprika

1 tsk. Chiliflager

1 bakke blandet salat

1 bundt dild

1 bundt brøndkarse

4 radiser

2 spsk. Citronsaft

2 spsk. Sukker

Vinaigrette:

4 spsk. Olivenolie

2 spsk. Honning

1 spsk. Æblecider eddike

1 spsk. Citronsaft

Revet citron skal fra 1 citron

1 tsk. Dijon sennep

Salt

Fremgangsmåde:

Kog kernerne efter anvisningen på pakken. Lad dem køle af.

Dræn kikærterne og vend dem krydderierne i en skål. Rist dem på panden i olivenolie.

Skær radiserne ud i tynde skiver. Vend dem med citronsaft og sukker. Lad dem trække lidt.

Vend salat, rugkerner, plukket salat, dild og radiserne sammen i en skål.

Bland alle ingredienser til vinaigretten godt sammen og hæld den over salaten

Pynt salaten til sidst salaten med brøndkarse.
