



## Råkostsalat med rabarber og gulerødder

Her er en fremragende salat. Nyd den, så snart de første rabarber dukker op i butikkerne, eller senere på året, når de første nye gulerødder kommer frem.



[Bedøm opskrift](#)



30 min

Maj – Aug

Dagligt grønt

Vegetar

Lav på gluten

# Ingredienser

2 personer

Ca. 125 g gulerødder (2 mellemstore, 1 meget stor eller en håndfuld babygulerødder)

ca. 125 g rabarber (et par gode stilke), trimmede

75 g blød eller fast gedeost eller anden fast, salt ost, fx feta

25 g halve valnødder (eller mindre stykker)

## ***Til dressingen***

3 spsk ekstrajomfruolivenolie

1 tsk æblecidereddike

1 tsk dijønsennep

1 tsk honning

havsalt og friskkværnet sort peber

*Opskriften er venligst udlånt fra bogen "Hverdagsmad med frugt og bær fra River Cottage" af Hugh Fearnly-Whittingstall*

# Tilberedning

- 1 Rør ingredienserne til dressingen grundigt sammen i en skål, eller ryst dem sammen i et syltetøjsglas, til dressingen er tyk og jævn.
- 2 Skræl gulerødderne, og skær dem i tændstiktynde strimler (eller riv dem groft). Hvis du bruger nye sommergulerødder, kan du nøjes med at skære dem i kvarte eller ottendedele på langs. Kom strimlerne i en skål.
- 3 Hvis du bruger almindelige rabarber, skal de skrælles, da deres yderste lag kan være ret trevlet. De helt nye fremdrevne rabarber behøver ikke at skrælles, og det er dejligt at kunne beholde deres lyserøde farve i salaten. Skær under alle omstændigheder rabarberne i meget tynde skiver let på skrå af stænglerne.
- 4 Kom rabarberne ned til gulerødderne, hæld dressingen over, og vend råkostsalaten sammen. Lad den trække i ca. 10 minutter, og anret den derefter på et fad (eller to tallerkener).
- 5 Skær eller bræk osten i små stykker, og drys dem over salaten sammen med valnødderne. Slut af med et drys peber fra kværnen, og server straks.



## Tip

**Variationer:** Rå knoldselleri eller rødbede i tændstikstrimler kan være en fin erstatning for gulerødderne. Du kan også blande to eller endda alle tre rodfrugter.

