



## Løgssalat med tomat og blåbær

Når løgene er helt nye og struttende friske, skal man lave løgssalat. Det er en god ide at salte dem lidt forinden. Det fjerner noget af den skarpe smag og gør løgene super lækre, bløde og appetitlige.



[Bedøm opskrift](#)



# Ingredienser

4 pers.

4-6 røde og hvide løg med top eller almindelige løg

500 g solmodne tomater

100 g blåbær

1 bundt bredbladet persille eller kruspersille

2 spsk. ekstra jomfru olivenolie

Salt og peber

4 entrecote eller ribeye

Salt og peber

## Tilbehør

Nye kogte kartofler

*Opskrift og styling: Lone Kjær*

*Foto: Henrik Freek*

# Tilberedning

- 1 Pil løgene og skær dem i skiver - gem noget af toppen - og drys løgene med salt. Kram dem godt og lad dem trække i ca. 30 minutter i et dørslag. Skyl løgene fri for salt og vrid dem fri for vand. Dup dem evt. tørre med køkkenrulle.
- 2 Skær tomaterne i både. Vend tomater med løg, blåbær og hakket persille. Dryp olivenolie over og krydr med peber. Finhak løgtoppen og drys over salaten.
- 3 Krydr kødet med salt og peber. Steg kødet på en grill i ca. 3 minutter på hver side afhængig af, hvor rødt du vil have kødet.
- 4 Server med nye kogte kartofler og løgsalat med tomater og blåbær.

