



## Fennikelsalat fra Middelhavet

Rustik og fyldig salat, der smager af Sydfrankrig. Passer godt til fx grillede lammekoteletter, ristet laks eller ovnstegt kylling. Alene - blot med et stykke brød til – kan salaten fint udgøre en frokost.



[Bedøm opskrift](#)



# Ingredienser

4 pers.

2 **fennikel**

250 g **blommetomater**

125 g kogte, kolde **bønner, grønne**

35 g små, sorte oliven

1 lille fintsnittet **rødløg**

1 spsk lys balsamico

1 spsk olivenolie

Salt og peber

**Sprødt drys**

1 skive afskorpet, smuldret brød

1 – 2 fed finthakket hvidløg

1 spsk olivenolie

3 spsk hakket **persille**

2 hårdkogte, pillede æg

*Opskrift og styling: Udviklet af Vibeke Lehn*

*Foto: Henrik Freek*

# Tilberedning

- 1 Fjern de yderste træede lag af fenniklerne og snit dem groft.
- 2 Skær tomaterne i halve eller kvarte.
- 3 Bland fennikel, tomat og kogte bønner med oliven, rødløg, balsamico og olivenolie, samt lidt salt og peber.
- 4 Rist brødkrumme og hvidløg gyldent på en pande i lidt olivenolie, vend hakket persille i og drys blandingen over salaten.
- 5 Pynt med halve æg.

