



## Myntemarinerede jordbær og babyleaves

Jordbær er fantastisk i salat, her i skøn forening med tvist af mynte.



[Bedøm opskrift](#)



15 min



Jun – Aug



Dagligt grønt



Lav på gluten



Vegetar



Lav på laktose

# Ingredienser

4 pers.

250 g jordbær

1 usprøjtet citron

5 kviste mynte

100 g babyleave, grøn

2 spsk jomfru olivenolie

Salt

*Opskrift og styling Christine Bille, foto Herik Freek*

# Tilberedning

- 1 Skyl jordbærrene, fjern stilken og lad dem dryppe af. Skær jordbærrene i ½ cm tykke skiver.
- 2 Riv citronskallen fint og hak myntebladene. Bland jordbærrene med citronskal, mynte og 2 spsk citronsaft.
- 3 Skyl og tør salaten. Bland salaten med olie og smag til med salt. Bred jordbærrene ud på et fladt fad og top salaten op på midten af jordbærrene.

