



**Pæresalat til lam med timian og feta**

Frisk og dejlig salat til lam med sprøde Clara Friis pærer, timian og fetaost.  
Passer også perfekt til fisk, fjerkræ og svin.



Bedøm opskrift



15 min



Aug – Okt



Dagligt grønt



Vegetar



Lav på gluten

## Ingredienser

4 pers.

3 spsk friskpresset citronsaft

2 spsk olivenolie

friskkværnet peber

3 Clara Friis pærer

2 forårsløg

4 kviste timian

50 g feta

*Opskrift og styling: Christine Bille Nielsen*

*Foto: Henrik Freek*

# Tilberedning

- 1 Rør citronsaft, olie og peber sammen i en stor skål.
- 2 Halver pærerne. Skær stilken og kernehuset væk med en lille kniv. Skær pærerne i meget tynde skiver og vend dem i olie-citrondressingen lige så snart de er skåret ud.
- 3 Bred pærerne ud på et fladet fad. Skær forårsløgene i tynde skiver. Pluk bladene af timianstilkene. Drys forårsløg og timianblade over pærerne. Smuldr fetaen over pærerne.



## Tip

Salaten egner sig særlig godt til retter med fisk, fjerkræ, svinekød og lam.

