



Bønnesalat med feta og cherrytomater

En lækker sprød og grøn bønnesalat, der er spækket med fedme, salt og syrlighed - salaten er tiltænkt som tilbehør og passer perfekt til sommerens grill bøffer, helstegt kylling eller lam.



[Bedøm opskrift](#)



15 min

Jul – Sep

Dagligt grønt

Vegetar

Lav på gluten

Ingredienser

4 pers.

2 spsk salt

600 g grønne bønner

1 lille rødøg

80 g fetaost

200 g cherrytomater

Dressing

½ dl hvidvinseddike

½ dl olivenolie

salt og friskkværnet peber

Opskriftudvikling, styling og foto: Maria Charlotte Larsen

Tilberedning

- 1 Tag en mellemstor gryde og fyld den halvvejs med vand og 2 spsk salt og bring den til kogepunktet.
- 2 Nip enderne af bønnerne og kom dem i gryden når vandet er lige under kogepunktet.
- 3 Bring vandet til lige under kogepunktet og damp dem i ca. 1,5-2 minutter.
- 4 Tag bønnerne op og kom dem i koldt vand, så de beholder deres grønne farve.
- 5 Snit rødløgene fint, og skær tomaterne i kvarte.
- 6 Bland eddike og olie sammen og smag til med salt og friskkværnet peber.
- 7 Vend bønner, tomater, løg og dressingen sammen og smuldr feta i.

