



## Forårssalat med rejer og mormordressing

Salaten smager fantastisk af forår og med perlebyg og ristet rugbrød er der ingen tvivl om, at salaten nok skal mætte alle. Salat med rejer er den perfekte måde at kombinere grønt og fisk til en sund hverdagsret.



[Bedøm opskrift](#)



# Ingredienser

4 pers.

1½ dl perlebyg, perlespelt, bulgur eller cous cous

Bouillon til kogning

2 skiver rugbrød - gerne fuldkorn

1 bakke baby spinat

1 bakke feldtsalat

1 agurk

1 bundt radiser

150 g rejer

2 avokado

Citronsaft

Salt og peber

1 pakke croutoner naturel (80g)

## **Mormordressing**

½ dl piskefløde

Saft af 1 citron

1 tsk sukker

*Opskrift og styling: Lone Kjær*

*Foto: Henrik Freek*

# Tilberedning

- 1 Kog perlebyg i boullion som angivet på emballagen. Kasser kogevandet, afdryp og afkøl.
- 2 Rist rugbrødet og skær evt. i stænger.
- 3 Skyl spinaten og feldsalat og slyng den tør. Skær agurk og radiser i skiver.
- 4 Halver avokado, fjern sten og skræl og dryp citronsaft over avokadoen. Skær avokadoer i skiver.
- 5 Anret spinat og salat på et fad med perlebyg, agurk, radiser, avokado og rejser.
- 6 Rør en dressing af fløde, citronsaft og sukker og dryp over salaten. Krydr med salt og peber og drys med rugbrødscROUTONER.
- 7 Servér.



## Tip

Spinatbladene kan erstattes af fintsnittet spidskål.  
I stedet for rejser kan salaten serveres med stegt laks.

