

Majrovssallad

ca 200 gram majrova

1 citron

1 apelsin

5 timjankvistar

1 msk olivolja

Salt och peppar

Skala bort den vita delen av ca 200 g majrova, spar den lila.

Skiva den vita delen så tunt som möjligt. Finriv skalet av 1 citron och 1 apelsin.

Dela och pressa juicen ur ena citronhalvan och ena apelsinhalvan.

hacka timjan och blanda med majrova, citrusskal och citrusjuicen. Ringla över 1 msk olivolja och krydda med salt och svartpeppar.

Blanda och låt marinera i 20 minuter före servering.

Passar som tillbehör till lax eller grillat

