

Romansallad med kräftor, sveciaost och rödlök

4
port

15
min



Ingredienser:

500 g kräftor i lag
4 huvud romansallad
1½ liten burk Green Giant majs
400 g kokt färskpotatis
½ skalad gurka
1 skalad rödlök
2 kvistar dill
50 g riven sveciaost
3 dl matlagingsyoghurt
1 skiva lantbröd

Gör så här:

Skär gurkan i lag, skiva rödlöken och plocka dillen.
Mixa ihop yoghurt och riven ost.
Plocka salladen i grova bitar.
Skär brödet i grova bitar och rosta i het panna till krispiga krutonger.
Blanda alla ingredienserna och smaksätt med salt och peppar.

