

Ensalada de judías verdes – Bønnesalat

Ingredienser:

- 5 1/2 kg. frosne grønne bønner
- 5-6 salatløg, skåret i tern
- 1 l. snittede krydderurter fx bredbladet persille (et par bakker el. pl.)

Marinade:

- 22 spsk. olivenolie
- 22 spsk. vineddike eller balsamico
- Sennep, salt, peber, og evt. sukker

Bring rigelig letsaltet vand i kog og kog bønnerne uden låg (ellers mister de den flotte farve) ca. 10 min. De skal stadig være sprøde. Kom bønnerne i koldt vand, dræn dem og lad dem dryppe af.

Pisk olie og eddike sammen, pisk sennep i og smag til med salt, peber og evt. sukker.

Vend marinaden med bønner og løg og vend forsigtigt persille i.

Salaten har godt af at trække en times tid.