

Grillad kassler och krämig kikärtssallad med morötter

Har haft några fantastiska dagar och det verkar som att vi ska få några till i veckan. Väderprognosen lovar sol och ännu varmare, upp mot 30 grader.

Grillade kassler till middag idag. Väldigt simpelt och gott. Med denna kikärtssallad till blev det en väldigt fräsch rätt. Pappa har odlat fänkål i år, så jag blandade i det också.



Krämig kikärtssallad med morötter

4-6 portioner

- 2 burkar konserverade kikärter
- 3 stora rivna morötter
- 1 fänkål
- 1 dl Arla Köket®(turkisk yoghurt 10 %)
- 2 msk majonnäs
- 4 msk hackad bladpersilja
- Salt & svartpeppar
- 1 näve alfalfagroddar



GÖR SÅ HÄR:

Häll av lagen från kikärtorna. Skölj noga och lägg dem i en skål. Skala och riv morötterna grovt och lägg i skålen med kikärter. Blanda turkisk yoghurt, majonnäs, persilja, salt och svartpeppar i en annan skål. Häll såsen över kikärtorna. Blanda ordentligt. Toppa med alfalfagroddar.