

Pak Choy Sallad



Så här gör du:

Dela pak choyen i kvartar eller i mindre bitar. Lägg dem i en varm stekpanna tillsammans med finhackad lök, sesam – och rapsolja och ånga under lock tills pak choyen är mör. Tillsätt pressad vitlök och sesam – eller nigellafrön. Blanda samman allt. Smaka

slutligen av med citronsaft och lägg upp salladen på ett fat.

Skär fetaosten i små tärningar eller smula den i små bitar.

Garnera salladen med osten. Tillsätt gärna även färska kryddor såsom till exempel basilika, koriander eller mejram. Salladen kan serveras ljummen eller kall.

Det du behöver:

1 Pak choy
1 Vitlöksklyftor
1 Lök
1 msk Sesamfrön
½ msk Sesamolja
2 msk Rapsolja
100 g Fetaost
Citronsaft

Tillagning: 30

Antal personer: 2