

Lun squash salat med majs, chili, oregano og parmesan 4 personer:

Forb. tid

10 min

Tilb. tid

10 min

Samlet tid

20 min

Super skøn squash salat der er perfekt tilbehør til fx kylling!

Forfatter: Julie Karla

Ingredienser

- 1 squash
- 1 fed hvidløg
- 2 spsk. olivenolie
- 150 gr. sødemajs
- 2 spsk. finthakket frisk oregano (brug også stænglerne)
- 1 1/2 tsk. harissa (eller anden chilisaucе – brug endelig også mere, hvis det skal være mere spicy)
- 1 tsk. citronsaft
- Salt
- 1 dl. fintrevet parmesan (fra helt stykke)

Sådan gør du

1. Skær squashen ud i små, fine tern. Snit hvidløget fint. Kom det hele på en pande med olivenolie og steg en 5-7 minutter under omrøring.
2. Tilsæt majs og lad dem stege med et par minutter.
3. Tilsæt krydderurter, harissa og citronsaft og smag til med salt.
4. Vend til sidst en 3/4 af den revne parmesan i.
5. Kom den lune salat på et fad og drys med resten af parmesanosten og ekstra blade af frisk oregano.

NB: Harissa fåes hos grønsaghandler som f.eks. Minlaf og er en chilipasta.