

RODFRUGTSALAT MED KORN & RØGET AND

Forret eller let ret til 2

1 dl perlebyg

DRESSING

1 spsk. dijonsennep

1 spsk. grov sennep

1½ spsk. flydende honning

1 spsk. æblecidereddike

3 spsk. olivenolie

salt

DESUDEN

3 gulerødder

2 persillerødder

50 g grofthakkede valnødder

1 håndfuld bredbladet persille, hakket

100 g røget and i tynde skiver

Kog perlebyggen mør. Salt den og dræn overskydende vand fra.

Rør Dijon, grov sennep, honning, eddike og olie og smag til med salt. Skræl gulerødder og

persillerødder og lav tynde strimler af rodfrugterne med en tyndskræller eller en kartoffelskræller.

Vend rødderne med dressing og nødder. Lad salaten trække ½-1 time og anret den med et drys hakket persille.

Anret salaten toppet med tynde skiver af røget andebryst.