

Marokkansk gulerodssalat

Ingredienser

Ca. 300 gr. Gulerødder

3-4 fed hvidløg

2 citroner

Spidskommen efter behag.

1dl. Olivenolie

Friskhakket persille



Sådan gør du:

Bland dressingen: knus, pres hvidløg, pres citron og riv skal, knus spidskommen og bland det sammen. Lad det trække et par timer og kom så olien ved

Rens og kog gulerødderne hele. De skal ikke koge helt møre – der skal være "bid" i dem (kog evt. store og små hver for sig).

Så snart gulerødderne er oppe af kogevandet, deles de i passende stykker og vendes varme ned i dressingen.

Kom det finthakkede persille ved og læg låg på, så varmen ikke fordamper.

Stil gulerødderne koldt, gerne til næste dag og vend rundt i dem et par gange, så dressingen kommer ordentlig rundt om rødderne.