

## INGREDIENSER

1 pakke Hälsans Kök Grilled Pieces  
(180g)

1 stk. hovedsalat

1 bundt radiser

100 g sukkerærter

2 forårsløg

300 g grønne asparges

100 g yoghurt eller skyr naturel

2 spsk revet parmesanost

4 spsk olivenolie

1 tsk grov sennep

1 tsk tørret estragon

½ lime

SERVING  2 SERVERING

VARIGHED  15 MIN

SVÆRHEDSGRAD  LET

Lækker forårssalat med Grilled Pieces og asparges. Den er nem og elsket af hele familien. Velbekomme!

## TILBEREDNINGSS INSTRUKTIONER

**1. Vask og skær grøntsagerne**

Vask salathovedet og hiv salatbladene af. Riv dem i grove stykker og fordel dem over 2 tallerkner.

**2. Kog sukkerærter og skær radiser og forårsløg**

Rengør radiserne, efterlad et stykke stilk og halver dem i længden. Kog en gryde med vand og kog sukkerærterne i 1 minut, dræn og skyl. Skær forårsløgene i ringe og øs alle grøntsagerne over salatbladene.

**3. Steg Grilled Pieces og asparges**

Varm en grillpande op. Steg først asparges med 2 spsk olie i 5 minutter. Efter halvdelen af tiden er gået tilsættes Grilled Pieces sammen med resten af olien.

**4. Bland dressing, saml og server!**

Bland i mellemtiden yoghurt, parmesanost, sennep, tørret estragon og limesaft sammen til en dressing. Placer de Grilled Pieces og asparges på salaten og tilsæt dressingen. Velsmagende med brød til.

**SE FLERE OPSKRIFTER PÅ HALSANSKOK.DK**