

Tomatsallad med botlottibönor (ca 25 portioner)

2 små rödlökar
750 gr tomater (gärna plommon eller körsbärs)
2 burkar borlottibönor (a 410 gr)
1 burk kalamataoliver (ca 500 gr)
2 burkar gröna oliver med citronfyllning (a 350 gr)
2 krm nymald svartpeppar
1 tsk flingsalt

Dijondressing:

1 äggula
2 msk dijonsenap
1 ½ msk äpplecidervinäger
1 dl olivolja
1 krm salt
½ krm svartpeppar

Skala och strimla rödlöken. Skär tomaterna i bitar. Skölj bönorna i kallt vatten och låt rinna av. Häll av olivspadet. Blanda ingredienserna till salladen. Tillsätt peppar och salt.

Mixa äggula, dijonsenap och äpplecidervinäger. Droppa i oljan efter hand och smaka av med salt och svartpeppar. Ringla dressingen över salladen.

Från: Fester Bufféer. Allt om mat.