



Azukibønne salat

4 personer

400 g. kogte azukibønner
1 stor gulerod groft revet
1 porre i tynde ringe
15 - 20 soltørrede tomater
½ salathoved eller ca. ½ -3/4 bakke babyleaves
4 spsk. olivenolie
1 ½ spsk. tamari
lidt peber
masser af friske krydderurter f.eks. koriander og persille
2-3 spsk. sorte sesam til drys

Hæld kogende vand over de soltørrede tomater, og lad dem trække ca. ½ time til de bliver bløde. Hæld vandet fra og pres tomaterne fri fra væde. Blend soltørrede tomater, olie, tamari og peber til tomaterne er nogenlunde findelt. Vend azukibønnerne sammen med tomat-dressing. Lad gerne blandingen trække lidt. Vask og slyng salaten tør i en salatslynge, og kom salaten på et fad. Kom azukibønner, revet gulerod og fintsnittet porre ovenpå. Drys med sorte sesam og friske krydderurter som koriander og persille.