

# Landskrona Direkt och eleverna vid Restaurang Selma presenterar:

## Fänkålssallad med nötter och dragon

10 port.

- 3 st lime, riv först på rivjärn, tunt, och pressa efteråt
- 1,5 dl rostade nötter (hasselnötter, pinjenötter och valnötter). Rosta nöterna i het stekpanna utan fett och grovhacka när de svalnat.
- 3 st hackade schalottenlökar
- 3 dl olivolja extra virgin
- salt
- svartpeppar
- 1,5 msk mörkt muscovadosocker
  
- 3st fänkål
- 1 dl plockad dragon

Beredning:

- Blanda en vinägrett på olja, vinäger, nöterna, limejuice, skal och socker
- Hyvla fänkålen supertunt och lägg i kallt vatten (fänkålen blir krispig) i 10min, ta upp och låt rinna av på papper. Vänd fänkålen med lite av vinägretten och dragonen.
- Servera på tallrik, garnerad med ruccola och fältsallad.