



OSTESALAT

6A, GYLLENBORG SKOLE

INGREDIENSER:

Beregnet til 4 porsjoner

1 stk	grønt eple
7 stk	cherrytomater
0.5 stk	agurk
20 g	sjampinjong
0.5 pk	baby leaf salat
4 stk	poteter
100 g	revet ost
4 stk	gulrøtter

SLIK GJØR DU:

- 1 Kutt opp gulrøtter i strimler.
- 2 Skjær sjampinjong i båter.
- 3 Skjær poteter i båter.
- 4 Skjær 7 tomater i båter.
- 5 Skjær agurk i skiver.
- 6 Skjær eplet i terninger.
- 7 Finn frem en stekepanne og 1 ss plantemargarin.
- 8 Stek sjampinjong, gulrøtter, poteter, tomater og agurk. Stek til en gyllen farge.
- 9 Dryss revet ost oppå. Bland godt til det smelter.
- 10 Bland sammen eple, salat og de stekte grønnsakene på et fat.