



OSTESALAT

6A, GYLLENBORG SKOLE

INGREDIENSER:

Beregnet til 4 porsjoner

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

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.