

VECKANS FAVORITER

INGEFÄRSMARINERADE TOMATER OCH MANGO MED ROSTAD BOVETE

Recept av: Paul Svensson,
SVT
4-6 portioner

INGREDIENSER

10 tomater, skivade
2 mango, tärnade
2 grönsallad, strimlad
1 bit ingefära, ca 5 cm
1 msk honung
½ dl olivolja
120 g bovete
1 vitlöksklyfta
salt och svartpeppar

GÖR SÅ HÄR:

Blanda bovete i en ugnsfast form med några droppar olja, salt och en krossad vitlöksklyfta. Rosta i ugn på 130–140 grader tills gyllenbruna, ca 15 minuter.

Varva sallad, tomat och mango på en fat.

Riv ingefära och pressa ut juicen. Blanda med honung, salt och olivolja. Smaka av med salt och svartpeppar.

Slå dressingen över salladen vid servering. Toppa med rostad bovete.