

# HVERDAGSBØNNER #2

## SALAT MED 2 SLAGS BØNNER

Skær rødløget i tynde skiver, læg dem i en lille skål, og hæld saften af en citron henover – lad dem stå og trække i et kvarters tid. Kog kartoflerne i saltet vand, til de er møre, og lad dem køle af. Giv bønnerne et kort opkog, tag dem af varmen, og hæld vandet fra.

Saml alle ingredienser undtagen æggene i en skål. Rør dressingens sammen, og smag til. Hæld dressingens over, og lad salaten trække et kvarters tid, før æggene lægges på.

Servér salaten med groft brød til.

### INGREDIENSER

1 rødløg  
1 citron  
200g grønne bønner fra frost  
150g Edamamebønner fra frost  
600g små kartofler, kogte og halverede  
En par håndfulde oliven  
Salatblade, eks. hjertesalat, rucicola eller lignende  
5 kogte æg i kvarte

### Dressing:

3 spsk olivenolie  
2 tsk æblecidereddike  
1 tsk sennep  
1 tsk honning  
Evt. et lille fed hvidløg, knust med lidt groft salt  
Salt og peber  
-  
Groft brød

***Gud, himmelske Far!***

***Vis mig den vej som verden ikke kender. At mit livs visdom er i Kristus og ikke i, hvad jeg kan eje eller samle.***

***Amen!***