



## Sommarsallad **MED SWEET CRISP SALLAT, MOZARELLA, FÄRSKPOTATIS OCH BACON**

### INGREDIENSER 4-5 PORT

500 g kall färskpotatis  
100 g Sweet Crisp sallat röd  
100 g Sweet Crisp sallat grön  
1 pkt bacon  
1 avokado  
250 g mozzarella (gärna mini)  
150 g söt melon (honungsmelon)  
4 tomater  
1 liten röd lök  
3-4 msk söt vit balsamico, (Crema Italiana Bianca ICA)  
2 nypor flingsalt

### GÖR SÅ HÄR

Om du inte har färdig kall potatis i kylskåpet. Borsta färskpotatisen och koka den färdig. Häll av vattnet. Låt kallna.  
Skär baconet i bitar och stek. Häll av på hushållspapper låt kallna.  
Skölj sallaten och skär av 1,5 cm från botten. Tag så mycket som du behöver, förvara resten i en bunke med lite vatten i botten, svalt. Står sig bra.  
Blanda de olika sallaterna i en sallatskål.  
Dela avokadon och melonen, häll av vätskan på mozzarellan, skiva tomater och röd lök. Varva allt tillsammans med sallaten och balsamicon.  
Dela potatisen och lägg i den. Toppa sedan med baconbitarna och två nypor salt och ytterligare lite balsamico.

Serveras gärna som den är med en bit mjukt bröd eller till en god grillad köttbit.

## Sommarsallad **MED SWEET CRISP SALLAT, MOZARELLA, FÄRSKPOTATIS OCH BACON**

### INGREDIENSER 4-5 PORT

500 g kall färskpotatis  
100 g Sweet Crisp sallat röd  
100 g Sweet Crisp sallat grön  
1 pkt bacon  
1 avokado  
250 g mozzarella (gärna mini)  
150 g söt melon (honungsmelon)  
4 tomater  
1 liten röd lök  
3-4 msk söt vit balsamico, (Crema Italiana Bianca ICA)  
2 nypor flingsalt

### GÖR SÅ HÄR

Om du inte har färdig kall potatis i kylskåpet. Borsta färskpotatisen och koka den färdig. Häll av vattnet. Låt kallna.  
Skär baconet i bitar och stek. Häll av på hushållspapper låt kallna.  
Skölj sallaten och skär av 1,5 cm från botten. Tag så mycket som du behöver, förvara resten i en bunke med lite vatten i botten, svalt. Står sig bra.  
Blanda de olika sallaterna i en sallatskål.  
Dela avokadon och melonen, häll av vätskan på mozzarellan, skiva tomater och röd lök. Varva allt tillsammans med sallaten och balsamicon.  
Dela potatisen och lägg i den. Toppa sedan med baconbitarna och två nypor salt och ytterligare lite balsamico.

Serveras gärna som den är med en bit mjukt bröd eller till en god grillad köttbit.



MELLANSVENSKA ODLARE

*Mumsigt värre!*



MELLANSVENSKA ODLARE

*Mumsigt värre!*