

# Favoritsallad

## FAVORITSALLAD

För 2 personer

## TILLAGNINGSTID:

5 minuter

40 g	roccula
------	---------

40 g	babyspenat
------	------------

6 st	rädisor
------	---------

1 st	avokado
------	---------

0,5 dl	färska blåbär
--------	---------------

2 msk	solrosfrön
-------	------------

2 msk	valnötter, grovt hackade
-------	--------------------------

Efter tycke & smak	olivolja
--------------------	----------

Efter tycke och smak	flingsalt
----------------------	-----------

## HUSGERÅD

Kniv

Allergiinformation: Receptet innehåller solrosfrön och valnötter.

Inlägget innehåller reklam genom annonslänkar för Bodystore, Hemköp och Bagaren & Kocken.

# Favoritsallad

## Favoritsallad

En riktig favoritsallad som man kan ha till nästan allt, visst är det toppen!



Ja, med den härliga blandningen av bl.a. avokado, blåbär, rädisor och valnötter blir denna salladen lätt en favorit.

Håll tillgodo och njut av en riktig Favoritsallad!

### Så här gör du:

- Dela avokadon och plocka ur kärnan, gröp ur och skär i bitar
- Skölj salladen, blåbären och rädisorna
- Skär rädisorna fint
- Grovhacka valnötterna
- Bland alla ingredienser i en skål
- Ringla lite olivolja över salladen
- Salta efter tycke och smak

Tips! Vill man ha salladen som en egen liten rätt, t.ex. till lunch kan man [svarva zucchinudlar](#) och ha som bas tillsammans med alla de andra goda ingredienserna. Kanske gör man då också en god liten [majonnäs](#) och avnjuter till.

Här hittar du fler [goda recept på sallad](#).

Paleo så gott och så enkelt!

PS: vissa av ingredienserna är länkade till webbutiken [Bodystore](#), [Hemköp](#) och husgeråden är länkade till webbutiken [Bagaren & Kocken](#)



**Paleo för ett hälsosammare liv!**

*Jenny & Magnus Andersson*

Licensierade kostrådgivare inom Paleo och lågkolhydratkost, kokboks författare samt hälso- och matinspiratörer.

Ren och naturlig mat ligger oss varmt om hjärtat. Vi har funnit vår väg till hälsa genom Paleo och brinner nu för att hjälpa andra med kost och hälsa genom ett ursprungsperspektiv.