

Tomatsallad med jordgubbar och basilika

TOMATSALLAD MED JORDGUBBAR OCH BASILIKA

För 4 personer

TILLAGNINGSTID:

20 minuter

500 g blandade små tomater

250 g jordgubbar

50 g rödlök

1 näve basilika

1 st lime, zest

DRESSING

0,5 dl olivolja

2 msk pressad lime

1 tsk lönn sirap - valfritt

1 krm havssalt

TOPPING

Zest från lime

Basilika

Flingsalt

Nymald svartpeppar

HUSGERÅD

Kniv

Bunke

Rivjärn

Visp

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

Tomatsallad med jordgubbar och basilika

Tomatsallad med jordgubbar och basilika

Denna somriga tomatsallad med jordgubbar och basilika blir en garanterad smaksuccé! Som ett gott tillbehör när det är dax för grillat eller när du vill njuta av en riktigt god sommarsallad till din middag.

Med smak av sommar

Den ljuvliga smaken av solmogna tomater och jordgubbar hör verkligen sommaren till. Att ta fram grillen och njuta av nygrillat tillsammans med familj och vänner lika så.

Denna härliga Tomatsallad med jordgubbar och basilika förenar och skapar härliga smaker och minnen av sommar!

Så här gör du

- Skölj och dela tomaterna på mitten och lägg ner i en bunke
- Rensa och skär jordgubbarna i tjockare skivor
- Lägg ner med tomaterna i bunken
- Skala, strimla och tillsätt rödlöken
- Hacka basilika grovt och tillsätt även denna
- Riv över zest från limen
- Vänd försiktigt ihop salladen

Dressing

- Vispa samman olivolja, lime saft, lönnsirap och havssalt i en skål
- Häll dressingen över tomatsalladen
- Vänd försiktigt ner dressingen i salladen

Tips! Du kan med fördel förbereda din tomatsallad och låta den stå någon timme i kylan innan du serverar den.

Servering

- Lägg upp din tomatsallad på ett fat och toppa med några extra basilikablåd, riv över lite limezest och strö över lite flingsalt och nymald svartpeppar

Njut av denna härliga Tomatsallad med jordgubbar och basilika som ett gott tillbehör till dina middagar och grillkvällar i sommar!

Tomatsallad med jordgubbar och basilika



Goda sallader

En sallad är alltid gott och här i Paleoskafferiet hittar du många goda recept på sallad. Vi kan tipsa om:

- [Fräsch Gurksallad](#)
- [Grön zucchinisallad med tomat och citron](#)
- [Favoritsallad](#)

Tid att njuta!

PS: vissa av ingredienserna är länkade till webbutiken [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.