

Råmarineret squash-salat

1-2 squash

½ dl citronsaft

½ dl olivenolie

Salt, peber

75 g parmesan i flagger

1-2 spsk. Ristede pinjekerner

frisk basilikum

rucola

Skær squash i tynde skiver, og anret på et fad. Pisk citronsaft, olivenolie, salt og peber sammen, og hæld det over squashene. Lad dem trække mindst 15 min. Og pynt med parmesan, pinjekerner, basilikum samt rucola. Server til sensommerens grillretter eller hverdagens frikadeller.