

# **FINSK RISKASALLAD**

## **(smakprov bjöds Selets bruk)**

**2 dl creme fraice**

**2dl avkokt pepparriska, skäggriska eller skogsriska eller blandat alla tre.**

**1 msk smör**

**rikligt med flingsalt**

**2 msk hackad dill**

**1 syrligt äpple tex granny smith, gravensteiner eller liknande**

**½ finhackad gul lök**

**Koka riskorna i dubbelt så mycket vatten som riskor 10 min spola av riskorna med kallt vatten.**

**Hacka svampen och stek den i smöret tills den får lite stekyta. Låt svalna.**

**Blanda med salt dill å creme fraice.**

**Hacka lök å äpple fint blanda allt tillsammans.**

**Låt stå i kylan och dra en stund.**