

Risksallad

4 portioner

7 dl peppar- och skogsriskor

Ca 2 liter kallt vatten

2 tsk salt

1 rödlök

1 syrligt äpple

ev ½ päron

3 dl turkisk yoghurt

ev salt

Skär riskorna i bitar, skölj av dem i kallt vatten. Koka upp dem i vattnet och koka i ca 20-30 minuter. Häll av vattnet och skölj svampen i kallt vatten. Lägg svampen i en skål och salta. Lägg en tallrik med tyngd över för att dra ut mer vatten.

Finhacka rödlök, äpple och päron och blanda ner i yoghurten.

Lägg över svampen i en sil och pressa ut så mycket vätska som möjligt. Finhacka svampen och blanda ner den i yoghurtröran. Smaka av om det behövs mer salt. Ställ kallt innan servering.

Gott på hårt bröd med t.ex. rökt lax.