

# Asiatisk drakfruktssallad

4 portioner 20 minuter

## Ingredienser

1 gurka

1 drakfrukt

1 salladslök

1/2-1 röd chili

2msk risvinäger

1 tsk sesamolja

1/2 tsk socker

1 nypa salt

1/2dl cashewnötter

## Gör så här

Dela gurkan på längden och skär bort kärnhuset, alltså den mjuka delen i mitten. Skär resterande del av gurkan i mindre bitar, cirka 1cm stora. Dela sedan drakfrukten och skär ut lika stora delar av den. Strimla salladslöken och blanda samman allt.

Gör en dressing genom att hacka röd chili som blandas med risvinäger, sesamolja, socker och salt.

Häll dressingen över salladen och blanda runt lätt. Hacka cashewnötterna grovt och strö över salladen.

Gott till nötkött med asiatisk marinad eller att blanda med glasnudlar.

