

## COWBOY-SALAT

**1 hjertesalat, finhakket**

**1 boks svarte bønner**

**200 g mais**

**1 ts spisskummen**

**¼ ts cayennepepper**

**100 g tomater i terninger**

**½ avokado i terninger**

**½ paprika i terninger**

**2 vårløk i skiver**

**75 g ost, revet**

**1 grønn jalapenos, finhakket**

**koriander til pynt**

**tortillachips**

### Dressing:

**½ potte koriander (husk å gjem noen blader til pynt på salaten)**

**1 ss limesaft**

**½ dl olivenolje**

**1 god ts honning**

**½ ts malt koriander**

**½ ts chiliflak**

**½ ts salt**

### Slik gjør du:

- sil av laken og skyll bønnene godt
- sil av maisen og fres den i en stekepanne med spisskummen og cayennepepper til den har fått litt farge (ikke svidd)! - avkjøles
- bland salatingrediensene med dressingen (IKKE tortillavhipsen)!
- Lag dressingen. Ha alle ingrediensene i en blender og kjør den jevn og glatt
- legg salaten på et fat og fordel knuste tortillachips over

**Bon appetit!**