

## Mor Lizzi's opskrifter.

### **Bønnesalat med rød peber.**

200 gr. mandelsplitter ristes med salt på en hed pande til de tager lidt farve. 3 spsk. honning tilsættes og der røres godt rundt.

Mandlerne hældes ud på bagepapir og spredes og afkøles.

300 gr. bønner nippes og koges et par min. i kogende vand tilsat salt.

Chokkes med det samme i iskoldt vand.

250 gr. røde/orange peberfrugter skæres i strimler og steges ved middelstærk varme i ca. 2 spsk. olivenolie og rigeligt med peber på en pande i ca. 5-6 min til de bliver lidt brune.

3 fed hakket hvidløg tilsættes sammen med 1½ spsk. balsamico-eddike.

Vend det hele godt og tag det af varmen.

150 gr. syrligt æble skæres i firkanter og vendes i de røde pebre sammen med bønnerne og smag salaten til.

Pyntes med brøndkarse og de ristede mandler i mindre klumper.

