

Varför inte en **Maskrossallad** när det nu är vår:

En klassisk fransk sallad, som är enkel och annorlunda. Den görs oftast med maskrosblad, men man kan också ta frisésallad eller någon annan lite besk sort. Skölj maskrosbladen väl, lägg dem i en skål. Stänk över lite mindre vinägersås än i vanliga fall. Strimla 1 skiva rimmat stekfläsk per person. Stek långsamt, så att fläsket blir knaprigt. Droppa till sist lite vinäger i stekpannan och låt det fräsa till. Fördela fläsket över salladen. Servera genast. Toppa gärna med lite gräslök.

Ett tips: Botanisera i Skogsskafferiet.se på nätet. Där finns utförliga beskrivningar av ätliga växter i naturen. Fullt med recept! I skrivande stund till exempel 4110 recept på Kirskål! Ja varför inte äta upp de objudna gästerna i trädgården?

Flera ätliga växter för olika ändamål

<http://www.skogsskafferiet.se/>