

## RÅ SQUASH MED CITRON OG PARMESAN:

### 4 PERSONER

Helt små nyplukkede squash har en skøn, mild aroma af umodne hasselnødder og en fremragende konsistens. Når squashen er på sit højeste i sæsonen, og planterne i haven leverer nye squash hver dag, er dette en af mine fortrukne salater. Meget enkel at lave og helt utrolig velsmagende.

**6-10 små squash**

**5 spsk olivenolie**

**3 spsk citronsaft**

**Skal af 1 lille øko-citron**

**ca. 40 g tynde parmesanflager**

**2 spsk finthakkede ristede mandler**

**Evt. lidt squashblomster**

**Havsalt og friskkværnet peber**

### Fremgangsmåde

Skær squashene i skiver på 2 mm med en skarp kniv eller et mandolinjern.

Rør olivenolie, citronsaft og revet -skal sammen og smag til med salt og peber.

Vend squashskiverne sammen med dressing og smag til. Bred skiverne ud på et fad og fordel parmesan- flagerne og de ristede hakkede mandler over. Slut evt. af med squashblomster, der er revet i mindre stykker.

Server salaten straks, den er lavet, da dressing ellers vil trække for meget væde ud af squashene.

