

2 dl dinkelris (hela dinkelkorn)

1–2 citroner, pressade

lite olivolja eller rapsolja

en rejäl näve vardera av mynta, persilja och gräslök eller pipplök, färskt!

lite salt och peppar

Koka dinkelriset i ca 6 dl vatten tills det är mjukt med lite tuggmotstånd. Ca 30 min. Låt rinna av och svalna lite.

Hacka allt det gröna. Det ska vara *mycket* grönt!

Blanda alla ingredienser, smaka av med citronen lite vartefter. Salladen ska ha en tydlig smak av mynta och citron. Låt stå en stund innan du äter.

Man kan också blanda ned gurka, tomat eller andra grönsaker när det är säsong för dem.