

## Amanida d'endívies, albercocs i cacauets.

Aquesta recepta ha estat adaptada del llibre vegetarià de cuina de Gail Duff. Obtindràs una amanida agredolça molt bona...

4 culleretes d'oli d'oliva

2 endívies

El suc d'una taronja

125 gr. d'albercocs deshidratats i tallats

Pela de llimona ratllada

225 grs. de cacauets sense sal torrats

2 cullerades de puré de tomàquet

1 gra d'all laminat

Sal

- 1.** Talleu les endívies en talls petits.
- 2.** Barregeu l'oli, el suc de taronja, la pela de llimona ratllada, el puré de tomàquet i el gra d'all. Aboqueu la barreja a l'amanida.
- 3.** Finalment, només us falta tirar-hi els albercocs (si voleu, els podeu rehidratar) i els cacauets. Si voleu, deixeu-ne per adornar el plat.

I ... ja està!!!!