Chevresalat

Jeg har dilla på chevresalat. I kveld lagde jeg nok en variant etter at gutta hadde lagt seg. Dette trenger du (i tillegg til flytende honning og salt og pepper som jeg glemte å inkludere i bildet):

Før jeg går videre må vi ha en liten prat om chevre. Jeg brukte i dag en "hard" chevre med ganske lavt fettinnhold, noe som gjør det lettere å steke den rett i stekepanne. Jeg elsker myke og fete chevreoster også, men min erfaring er at de flyter veldig ut når de stekes og dermed egner seg best til feks gratinering på en landbrødskive i ovnen. DET skal jeg lage en annen gang. Men altså. Begynn med å riste en håndfull valnøtter i en tørr stekepanne. De skal få farge, men ikke svis (seff..)

Så hiver du en pose ferdigvasket salat på en stor tallerken (jeg er lat, kjøp og vask selv om du er oppesen), skjær cherrytomater i to og litt rødløk i tynne skiver, avocado i terninger. Se så, nå er middagen nesten ferdig allerede! Men noen ord først om dressing. Jeg har nemlig kjøpt en digg sitronolje og eple-edikk fra Oliviers og co, og sammen med salt og pepper er det en svært god og svært lettvint dressing. I stedet kan man bruke en god olivenolje og litt presset sitronsaft eller lag en vinaigrette av dijonsennep, rødvinsedikk, salt, pepper og solsikkeolje. Jeg lover å skrive om dette en gang jeg ikke er så trøtt..

DA kan du varme en teflonstekepanne! Det må være hett, så vent

til pannen er skikkelig varm. Så skjærer du noen skiver av osten og steker kjapt på begge sider.

Bland ønsket dressing i salaten, strø over nøtter og stekt ost og det var det.