

Salat med chevre, serranoskinke og honningkaramelliserte valnøtter.

Hvis jeg bare skal lage middag til meg selv, lager jeg veldig ofte salat. Kjapp, sunn og snadder fruemat. Ekstra lettvin blir det om du spanderer på deg en pose ferdigvasket salat. Bollefrua gjorde det.



You need (i tillegg til love..):

Salat (Jeg brukte ruccolamiks, ferdig vasket..)

5 cherrytomater, halverte

En halv avocado i biter

2 skiver serranoskinke

5 skiver chevre

En liten håndfull valnøtter

En ts honning

Litt smør

Lag vinaigrette av saft av ca en halv sitron, litt olivenolje, 0,5 ts sennep, et knust hvitløksfedd, litt salt og pepper.

Begynn med å ha nøtter, honning og smør i en stekepanne. La nøttene surre i pannen til de en gyldne og blanke.



Stek osten på relativt høy varme i en tørr teflon/nonstick stekepanne.



Legg salat, tomat og avocado på ønsket fat/tallerken og bland inn vinaigretten. Dander nøtter, skinke og stekt, lun ost. Sweet!

