

Høstsalat med eple, rødbet, chevre og sprøstekt bacon



Denne salaten, mine venner, var supergod! Og er du ingen

chevre-fan, så kan du bruke annen ost i stedet.

Høstsalat:

(til en sulten eller to som er småspiste)

4 skiver stjernebacon

5 skiver chevre

1 liten rødbet, kokt

2 reddiker

litt blandet, vasket salat

et halvt eple

en liten håndfull valnøtter

1 drøy ts honning

1 ts meierismør



Vinaigrette:

1 fedd hvitløk, finhakket (valgfritt)

0,5 ts maldonsalt, knust

noen runder med pepperkvernen

1 ts honningdijonsennep eller evt vanlig dijon

1 ss rødvinsedikk

2 ss solsikkeolje



1. Begynn med å koke rødbeten, for det tar en stund. (Avhengig av størrelse opp til en time). Gjør dette evt dagen før og oppbevar kaldt. Så lager du vinaigretten. Bland først hvitløk, sennep, salt og pepper. Ha så i edikk. Bland. Tilsett så olje i en tynn stråle mens du pisker kraftig med feks en gaffel.

Smak deg frem, men den skal være ganske sterk, synes jeg.

2. Når jeg steker bacon, gjør jeg det alltid i stekeovnen. Legg bacon på bakepaukladd stekebrett og sett den i kald ovn eller forvarmet ovn. Uansett er 200 grader fint. Følg med og ta det ut når du synes det er perfekt stekt. La evt renne av på kjøkkenpapir, så blir det enda sprøere!

3. Ha nøtter, smør og honning i en stekepanne og la det surre sammen til nøttene er gyldne og karamellisert. Avkjøl litt.

4. Skrell rødbet og skjær i skiver.

5. Vask og del reddik og eple i båter.

6. Varm en tørr teflon panne til godt over middels varm og stek chevreskivene et par minutter på hver side. De skal bli gyldne og litt sprø i kanten.

7. Bland salaten med vinaigrette og ha på et fint fat eller tallerken. Anrett resten av godsakene så fint som bare det, og spis.

