Christopher Sjuves beste forrett

For en tid tilbake var jeg på en hyggelig happening på Kulinarisk Akademi, i anledning en produktpresentasjon av greske og rumenske produkter. En del av arrangementet var et live kokkeshow med Christopher Sjuve, assistert av Fedon Lindberg. Sjuve presenterte flere deilige retter med blant annet fetaost og ulike typer bønner. (Visste du forresten at det finnes over 400 typer fetaost i Hellas?!)

[Fotograf: Analiza Gonzales, Lizas Mat og Opplevelser]

Mr. Sjuve, himself! [Fotograf: Analiza Gonzales, Lizas Mat og Opplevelser]

En av rettene han lagde presenterte han som sin beste forrett. Det er en enkel, frisk og sommerlig salat som passer perfekt nå når solen skinner og vi ikke vil bruke for mye tid inne på kjøkkenet. Sjuve liker å servere denne på et stort fat, *"family style"*, så alle kan forsyne seg selv. Det liker jeg og!

Sommerlig forrett:

vannmelon, i terninger

fetaost, i terninger

issalat, vasket og revet

en neve bladpersille, hakket

en neve pinjekjerner, ristet

evt litt rødløk, i strimler

olivenolje

balsamicosirup

litt salt og nykvernet pepper

Finn frem ditt favorittfat og legg salaten utover. Fortsett med vannmelon, fetaost, løk, persille og pinjekjerner. Ringle

over olje og balsamicosirup. Strø over litt salt og pepper. KOS DEG.

PS. Dette fungerer også bra som fingermat.

Fotograf: Analiza Gonzales, Lizas Mat og Opplevelser