

Sommersalater

I ukesvis har jeg bare hatt lyst på sommermat, spesielt grønnsaker in all it's glory. Men i dag er det slutt. Kanskje det er været? Kanskje er jeg så sunn som jeg kan bli? Uansett blir det noe innen comfortfood-sjangeren til middag i kveld. Mer om det en annen gang. I går lagde jeg nemlig to veldig gode salater som side dishes til middag og selv om jeg har slått opp med sommermat for noen dager, er det jo ikke sikkert at DU har det.

Den første salaten lagde kusina mi, Kristina; til brunch for leden dag. En superfresh **sellerisalat**. Men oppskriften inneholdt ting som ikke øylivet tilbyr, så jeg gjengir en versjon jeg lagde i går med det jeg hadde for hånden.

Til fire folk som ikke er lei av sommermat:

1 og 1/2 pakke stangselleri.

Saft av ca 2 sitroner

Ca 1-2 finhakket sjarlottløk

ca 2 ss skjeer god olivenolje

maldon salt og pepper

en raus håndfull valnøtter, ristede

ca 2 dl grovt revet parmesanost

Evt ruccola eller annen salat til å ha underst når du legger opp

Vask og skjær selleristenger i 0,5 cm "skiver"



Legg i en ren plastpose uten hull, så slipper du å vaske opp. Ha i sitronsaft og olivenolje og legg i kjøleskap til du er klar for å legge på fat.

Rist valnøtter, kutt løk og sett klart.

Rett før maten er klar, legger du salat i bunn, selleriblanding utover, smak til med salt og pepper, ha over løk, ost og nøtter. Godtesen!





Den neste salaten er i grunnen ingen oppskrift. Det er mer en selvfølgelighet som jeg setter på trykk. Som at hvis du inviterer dine beste venner til fest, så er det garantert at det blir hyggelig.

Jeg kjøpte røde og gule tomater som jeg skar opp og la på en seng av ruccolasalat. Så ristet jeg noen pinjekjerner som jeg satt til side. Et par avocado og rødløk fikk også være med på festen sammen med noen små oliven jeg fikk fra italia (takk, Martin!).



Tilslutt ringlet jeg over balsamico og olivenolje, strødde

salt og pinjekjerner over og noen runder med pepperkverna. Jeg stoppet der, men både fetaost og basilikum kunne vært med. Opp til deg hvor mange du vil invitere.

