Sommersalat med chèvre og spekeskinke



Ingredienser

♥ 2 hjertesalat
♥ 2 avokado
♥ 150 g cherrytomater
♥ 0,5 rødløk
♥ 250 g chèvre
♥ 150 g spekeskinke (serranoskinke)

Honningstekte valnøtter:
♥ 150 g valnøtter
♥ 2 ss smør
♥ 2 ss honning

Balsamicovinaigrette:
♥ 0,5 dl extra virgin olivenolje
♥ 2 ss balsamicoseddik
♥ 1 ss honning
♥ 1 ts dijonsennep
♥ 1 liten sjalottløk, finhakket
♥ kvernet salt og pepper

Smørstekte baguetteskiver:
♥ 1 baguette
♥ 3 ss smør

Fremgangsmåte

Skyll hjertesalat og legg bladene utover et stor og fint fat. Skrell og skjær avokado i biter og fordel over salatbladene. Skjær cherrytomatene på midten og fordel de halve tomatene over salaten sammen med tynne skiver rødløk.

Lag små ruller av spekeskinken og legg dem innimellom salatbladene.

Honningstekte valnøtter og chèvre:
Ha smør, honning og valnøtter i en stekepanne. Varm opp på middels varme, helt til nøttene får en gyllenbrun og karamellisert overflate. Rør ofte og følg med slik at nøttene ikke blir brente. Legg store biter chèvre i pannen helt på slutten.

Dander nøtter og og de lune ostebitene over salaten.

Balsamicovinaigrette:
Bland sammen ingrediensene til dressingen. Bruk en spiseskje til å fordele dressingen jevnt over salaten.

Smørstekte baguetteskiver:
Skjær baguette i skiver. Smør skivene med smør på begge sider.

Stek skivene i en stekepanne på middels varme til de er gylne og sprø. (Alternativt kan du legge skivene på en bakepapirdekket stekeplate og steke dem midt i ovnen ved 200°C i ca. 10 minutter.) Serveres som tilbehør til salaten.

Tips

♥ Jeg liker å bruke salat med myke blader til denne salaten, slik som Hjertesalat, men Feldsalat, Ekebladsalat eller vanlig Hodesalat kan også brukes.

♥ Chèvre er en fransk geitemelksost som fås kjøpt formet som ruller. Her har jeg brukt stor rull med skorpe. Du kan alternativt smuldre fersk chèvre over salaten uten å varme den i ovnen.

♥ Du kan bruke den spekeskinken du liker best. Jeg har her brukt spansk serranoskinke.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/sommersalat-med-chevre-og-spekeskinke