

4 spennende sidesalater



1

Tomatsalat med Burrata



Del store tomater i skiver og del de mindre i båter og i halve.

Legg på fat, klyp biter av burraten og fordel over.

Drypp over vinaigrette, dryss over basilikumblader, litt flaksalt og nykvernet pepper.

Grønn salat med urter og spirer



Kutt bunnen av salaten og riv av bladene.

Legg på fat og dryss over kjørvel og shiso.

Drypp over olje og gi et dryss av flaksalt og nykvernet pepper.

3

Betesalat med chevre, reddik og glaserte valnøtter



Glaserte valnøtter:

Forvarm ovn til 180 °C. Legg valnøttene på et stekebrett og rist dem i ca. 8-10 minutter.

Smelt sukker og vann i en teflonpanne, til lys karamell. Ta pannen fra platen, tilsett salt, nøtter og smør. Hell på bakepapir. Avkjøl.

Salat:

Del betene i tynne skiver og fordel på fat. Del reddikene med mandolin, til tynne skiver. Fordel på fat. Bryt ost og fordel over. Dryss over glaserte valnøtter.

4

Salat med grillet fersken, rød endive, babyleaf mix og fennikel



Grillet fersken:

Del frukten i to og fjern stein. Pensle litt olivenolje på snittflatene og grill dem til fine grillstriper.

Salat:

Snitt fennikel på mandolin. Legg eventuelt i isbad mens resten klargjøres.

Riv bladene og endivene og fordel på fat med babyleaf, fennikel og grillede fersken.
Drypp over ønsket vinaigrette.

Ingredienser

Tomatsalat med Burrata

Tomater, ulike typer 400 g

Burrata 200 g

Basilikum

Sitrusvinaigrette

Flaksalt og pepper

Grønn salat med urter og spirer

Hjertesalat 2 stk

Kjørvel

Rød shiso

God olivenolje

Flaksalt og pepper

Betesalat med chevre, reddik og glaserte valnøtter

Bakte rødbeter 200 g

Chevre 50 g

Reddikmiks 100 g

Glaserte valnøtter

Valnøtter 100 g

Sukker 25 g

Vann 1,2 ss

Flaksalt 1 ts

Meierismør 0,5 ss

Bær- eller sitrusvinaigrette

Salat med grillet fersken, rød endive, babyleaf mix og fennikel

Fersken 2 stk

Rød endive 2 stk

Babyleaf mix 50 g

Fennikel 0,5 stk

Bær- eller sitrusvinaigrette