



VEGETARISK

Somrig Chèvresallad

Kock: **Camilla Hanve** Tid: **10 min** Portioner: **2**



Ljummen chèvre med jordgubbar och valnötter.

Funkar både som förrätt eller som en somrig huvudrätt.



INGREDIENSER

2 nävar babyspenat/ruccola/mache
2 nävar goda småtomater
2 nävar jordgubbar
1 schalottenlök
10 stycken basilikablاد
1 msk smör
4 skivor chèvre, getost
2 nävar valnötter
nymald svartpeppar
en nypa flingsalt
0.5 stycken citron

GÖR SÅ HÄR

- 1** Lägg upp sallad, klyftade tomater och jordgubbar på ett fat.
- 2** Finhacka schalottenlöken och strimla basilikan.
- 3** Smält smöret i stekpannan och stek chèvren snabbt på hög värme så den får fin yta, men inte smälter för mycket. Stek snabbt valnötterna i smöret ? jag brukar göra det samtidigt som osten. Lägg dem på salladen.
- 4** Toppa med löken, basilikan, svartpeppar och en nypa flingsalt. Droppa sedan citron över. Jag byter ibland citron mot citronolivolja.
- 5** Sist, och givetvis valfritt, häller jag det brynta smöret över osten.