VEGETARISK

Rostad päronsallad med chèvre och hasselnötsvinaigrette

Kock: **Karin Högberg** Tid: **45 min** Portioner: **4**

En liten rätt med massor med smak - perfekt som förrätt eller till och med middag. Lägg till ett gott bröd.

Päron och hasselnötter tycker jag är en jättebra kombination. Jag har gratinerat osten men det går också bra att bara smula ner den. Ett tips är att inte rosta päronen alltför lång tid innan du skall servera dem eftersom de mörknar i färgen.

45

INGREDIENSER

4 päron
3 nävar blandad sallad, t ex ruccola, maché, radicchio.
100 g chèvre
1 msk olivolja
Hasselnötsvinaigrette
3 msk olivolja
1 liten schalottenlök
2 msk vitvinsvinäger
1 tsk citronsaft
1 dl hackade, rostade hasselnötter
salt och svartpeppar

GÖR SÅ HÄR

1. Sätt ugnen på 200 grader. Skölj päronen och skär dem i klyftor. Lägg dem på en plåt med bakplåtspapper och ringla över olivolja. Rosta dem i ca 5-7 min. Tag ut dem och låt svalna.

2. Skär chèvren i ca 1 cm breda skivor och lägg dem på en plåt med bakplåtspapper. Sänk ugnsvärmen till 175 grader och låt osten gratineras i ca 3-5 min, den skall inte flyta ut helt.

3. Lägg salladen på ett fat, därefter päronen och osten.

4 Rosta hasselnötterna i en het och torr stekpanna tills de börjar få färg. Hacka dem och schalottenlöken fint och blanda med olivolja, citronsaft, vitvinsvinäger samt salt och peppar. Ringla över vinaigretten vid servering.