SALLAD

Cobbsallad

Kock: **Monika Österheim** Tid: **45 min** Portioner: **4**

45

Denna klassiska amerikanska sallad är den ständiga tvåan efter Caesarsallad. De borde dela första platsen.

Många restauranger i USA serverar två klassiska sallader - Caesar och Cobb. Det finns en anledning, båda är hysteriskt goda.
Caesarsalladen är etta på min topplista men sen kommer Cobb:en som god tvåa. Den kommer lite i skymundan eftersom Caesarsalladen minst sagt är superpoppis, överallt. Jag påminner alltså om denna rejäla och välsmakande klassiker så den kan få vara etta ibland även hos er.
Cobbsallad är så enkel att göra och mängden av ingredienser är inte så noga. Man har i extra av det man tycker mest om och mindre av annat. Däremot ska alla ingredienser i för annars blir det ingen Cobb. Ibland serveras det kyckling till men tänk i så fall på att den ska vara neutral i smak (inte en massa rökigt, glaze, BBQ).
Salladen är mycket matig och man blir rejält mätt.
Perfekt lowcarb-sallad, ta mindre av tomaterna.
Man kan packa ingredienserna separat till picknicken och blanda ihop när det är dags att äta. Samma sak med lunchlådan.
Klassisk uppläggning är att lägga upp ingredienserna samlat i snygga rader på ett stort fat. Ser otroligt gott och vackert ut.

INGREDIENSER

Salladen
2 stycken romansallad, grovt skuren (små huvuden)
4 st ägg, kokta som du vill ha dem
280 g bacon, (2 pkt) knaperstekt
4 st tomater
2 st avokador
150 g ädelost, smulad (kvibille ädel är favorit)
1 knippe gräslök, finskuren i sista minuten

Dressingen
2.5 dl neutral olja
1.5 msk vinäger (ej balsam)
1.5 msk citronsaft, färskpressad
1.5 msk dijonsenap
1.5 tsk worchestershiresås
1 nypa salt & nymalen svartpeppar

GÖR SÅ HÄR

1. Börja med dressingen. Vispa ihop senap, vinäger, citron och tillsätt sedan oljan lite åt gången. Smaksätt med resten. Är dressingen för tjock kan man vispa i lite vatten. Låt dra en stund och smaka av. Syran varierar med smak på citron och vinäger. Korrigera tills du blir nöjd! Den ska vara rejält syrlig och rustik för att bryta mot fet avokado, ädelost och bacon. Smaken av worchestershiresåsen gör den speciell.

2. Salladen. Koka och skala äggen. Knaperstek bacon, dela i bitar. Skölj, slunga torr och skär salladen grovt. Skiva tomaterna. Smula osten (kall från kylskåpet, annars bara kladd). Dela äggen. Skiva eller tärna avokadon. Lägg upp allt snyggt, var för sig eller tillsammans på ett stort fat eller i en skål. Skär till sist gräslöken så den serveras alldeles nyskuren för fin smak. Slå upp dressingen i en kanna.