SALLAD

Sallad med prickig jordgubbsdressing

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

45

Sommarsallad när den är som bäst - krispigt grönt, len avokado, salt bacon, syrlig feta, söta jordgubbar, mandlar och knapriga krutonger!

Dra mig baklänges så gott det här blev! En sallad med gröna blad, avokado, bacon, fetaost, jordgubbar, mandlar och krutonger. Det kan inte bli bättre en varm solig dag. Jo, det kan det! I samma ögonblick man slår den underbara prickiga dressingen över godsakerna. Dressingen är rejält syrlig, söt och ger en lätt kick av Sriracha (min favoritsås). Fulländat!
För lowcarb, minska på jordgubbarna, ta bort brödet och använd alternativ sötning.
Som vanligt är det höftade mått - ca 4 pers - riktigt hungriga, gör mer.
Obs! En liter jordgubbar totalt går åt, en del till dressingen och resten i salladen.

INGREDIENSER

Sallad
1.5 lit olika sorters sallat eller färdigblandat - gärna med färsk spenat och ruccola

140 g bacon (1 pkt)
0.5 lit jordgubbar (resten efter dressingen är gjord)
1 st mogen avokado
0.5 st rödlök
150 g fetaost
1 dl rostad sötmandel i bitar
1 bit ljust bröd till krutonger, motsvarande ca 4 tjocka skivor

Dressing
1.5 dl tärnade jordgubbar
2 msk vit balsamvinäger
0.5 dl fin olivolja (fruttato är gott men inte viktigt)
2 msk honung (agave eller annan sötning för lowcarb)
2 tsk dijonsenap
1 tsk sriracha stark chilisås (mer för rejält bett - låt dra innan du tar mer)
1 st vitlöksklyfta
1 nypa salt
1 nypa svartpeppar
1 msk blå vallmofrön (mixa inte)

GÖR SÅ HÄR

1. Ansa och skölj jordgubbarna. Tärna ca 1,5 dl till dressingen. Ställ resten av litern åt sidan till salladen.

2. Blanda alla ingredienser utom vallmofröna till dressingen i en mixer. Mixa den till dressingkonstistens. Smaka av med salt och peppar. Blanda i vallmofrön. Låt den vila en stund i kylen. Smaka av igen senare med eventuellt mer vinäger, honung eller Sriracha - beroende på om du vill ha den syrligare, sötare eller mer chilikick. Ät inte för mycket av den medan du testar, haha (gjorde jag)!

3. Gör krutonger. Sätt ugnen på 175C. Dra isär brödet i lagom, lite större bitar - sådär rustikt. Eller gör som du tycker blir fint - snygga tärningar, brödsmulor eller tunna skivor, whatevva! Man kan också ha rostat bröd till såklart. Eller bara färskt bröd vid sidan rakt upp och ner. Lägg brödbitarna på en ugnsplåt med bakplåtspapper. Ringla lite olja över, salta lätt och vänd runt brödbitarna. Håll ett öga på dem. Vänd eventuellt bitarna efter en liten stund. Ta ut dem när de fått fin färg, är knapriga utan att vara stenhårda.

4. Rosta mandeln på medelvärme i torr stekpanna tills den får färg och doftar gott (passa noga).

5. Skiva rödlöken tunt (på en mandolin om du har).

6. Dela fetaosten i bitar.

7. Dela jordgubbarna i bitar (halva eller fjärdedelar beroende på storlek).

8. Knaperstek baconskivorna och dela dem i lagom munsbitar när det svalnat.

9. Tärna eller skiva avokadon sist eftersom den snabbt tappar sin färg.

10. Lägg upp alla ingredienser till salladen på ett stort fat eller i en stor skål, så som du tycker blir vackert och ser gott ut. Toppa med mandeln och krutongerna. Ringla lite dressing över precis vid servering för att det ser vackert ut. Häll upp resten av dressingen i en liten kanna och servera till salladen.