



SALLAD

Pers julsallad

Kock: **Per Morberg** Tid: **45 min** Portioner: **4**



En ny svensk julklassiker! Det är både själva innehållet i salladen och dressingen som gör den så god. När apelsin möter hackade valnötter, ädelost, fransk senap, honung, äppercidervinäger och krispig bacon händer det något.



INGREDIENSER

- fina blandade salladsblad
- 10 cm purjolök
- 1 stycken morot
- 1 stycken liten rödlök
- 1 stjälk bladselleri
- 2 stycken tomat
- 1 stycken rött äpple
- 1 stycken apelsin
- 50 g valnötskärnor
- 150 g grönmögelost
- 140 g bacon

Dressing

1 apelsin, saften
0.5 citron, saften
2 tsk strösocker el 1 msk honung
1 msk fransk senap
5 msk rapsolja
1 msk äppelcidervinäger
salt
nymalen peppar

GÖR SÅ HÄR

- 1 Skölj salladsbladen och purjolöken. Skala moroten. Skala och skiva löken.
- 2 Skär purjolöken, moroten och selleristjälken i tunna strimlor (julienne). Kärna ur och strimla tomaterna. Tärna äpplet. Skala och filea apelsinen.
- 3 Rosta valnötskärnorna i en het, torr stekpanna och hacka dem.
- 4 Blanda alla grönsakerna med frukten och nötterna. Smula ner grönmögelosten.
- 5 Mixa alla ingredienser till dressingen.
- 6 Knaperstek baconet i torr stekpanna och låt det rinna av på hushållspapper.
- 7 Vänd ner dressingen i salladen strax före servering och toppa med det nystekta baconet.