SALLAD

Pers julsallad

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

45

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 tomater
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.