

Chevre chaud med ristede kikærter og falafler

Opskrift til 1 fad som her, 2-3 personer som hovedret

Ingredienser

- 1 hjertesalat
- 5 skiver brød + 5 spsk. gedeost (jeg brugte Rondelé, men er du til en koncentreret smag, så brug en gederulle)
- 1/3 dl olie
- 1 dåse kikærter + lidt olie, 1 tsk. stødt spidskommen og 1/2 tsk. paprika
- 10-15 falafler
- 1 spsk. dijonsennep
- 1 spsk. lys sirup
- 1 spsk. æbleeddike
- lidt salt og peber

Karamelliserede nødder og rosiner

- 2 spsk. smør
- 3 spsk. lys sirup
- 100 g valnødder
- 100 g rosiner
- 2 spsk. balsamicoeddike
- et godt nip flagesalt

Sådan gør du

1. Tænd ovnen på 200 grader varmluft.
2. Skær skiver af flutes og smør dem med lidt flødeost, kom dem ind i ovnen i 10 minutters tid ind til osten er let gylden og brødet sprødt.
3. Skyl salat og dup det tørt
4. Kom smør på en pande og lad det smelte, kom sirup og salt ved og hæld nødder herved. Rør dem godt rundt, imens de karamelliserer og får lidt farve.
5. Efter 5 minutters tid hæld rosiner og lidt balsamicoeddike ved, lad det småsimre i et par minutter og tag så af varmen.
6. Bland dressingen sammen i en skål
7. Anret salaten med de her karamelliserede nødder, de sprøde brød og dressingen