

Chevre chaud

Opskrift til 2 som tilbehør

Samlet tid

20 minutters tid

Ingredienser

- 1 hjertesalat
- 5 skiver brød
- 5 spsk. gedeost (jeg brugte Rondelé, men er du til en koncentreret smag, så brug en gederulle)

Karamelliserede nødder og rosiner

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

Dressing

- 1/3 dl olie
- 1 spsk. sennep
- 1 spsk. lys sirup
- 1 spsk. æbleeddike
- salt og peber

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 og rosiner herved. Rør dem godt rundt, imens de karamelliserer og får lidt farve.
5. Efter 5 minutters tid hældes lidt balsamicoeddike ved, lad det småsmimre i et par minutter og tag så af varmen.
6. Bland dressing sammen i en skål
7. Anret salaten med de her karamelliserede nødder, de sprøde brød og dressingen