

Salat med bagte blommer

Opskrift til 4-6 personer som tilbehør

Tilberedelsestid

20 minutter

Samlet tid

25 minutter

Ingredienser

- 4 blommer + 2 spsk. olie og 1 spsk. flydende honning
- 1 pakke rucola
- 1 pære
- 1/2 rulle gedeost
- 1/4 rødløg
- 1 god håndfuld røde vindruer
- en smule olie, citronsaft, flydende honning, salt og peber
- 10 valnødder
- evt. 1 spsk. balsamicoglace

Sådan gør du

1. Tænd ovnen på 180 grader varmluft.
2. Skær blommer i skiver og kom dem i et fad + lidt olie og honning hen over. Bag dem i ovnen i 20 minutters tid til de er bløde og flotte.
3. Imens skylles rucola, dup det tørt og læg det på et fad.
4. Skær pære og gedeost i skiver og rødløg i ringe. Halver også vindruerne.
5. Kom alle tingene over rucolaen + de bagte blommer når de er klar.
6. Hæld lidt ekstra olie, citronsaft, salt, peber og flydende honning over salaten
7. Top med valnødder og evt. lidt balsamicoglace, hvis du synes.