

Exotisk höstsallad med ädelost och knäckiga valnötter!



Läs mer och hitta recept
på www.hebe.se eller
scanna in QR-koden.



Exotisk höstsallad med ädelost och knäckiga valnötter

6 port.

Ingredienser:

2 dl valnötter
0,5 dl sirap
0,5 tsk cayennepeppar
salt
100 g ruccola
2 st sharon/persimon,
tunt skivad
1 st avokado, skivad
1 st granatäpple,
kärnorna
1 st äpple, tunna
klyftor
140 g ädelost

Dressing

1 dl Olivolja
2 msk balsamvinäger
salt
peppar

Gör så här:

Stek valnötterna med sirap, cayennepeppar och salt i en stekpanna tills de blir lite knäckiga.

Lägg ruccola på ett fat. Varva sharon, avokado, granatäpple och äpple. Toppa med ädelost och valnötter.

Blanda alla ingredienser till dressingen och ringla över salladen.