

# 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.



# 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.



# 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.



# 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.

