

Endive med chèvrekräm och ädelost

4 port.

Ingredienser:

300 g endive, sallad
2 dl creme fraiche
180 g chevré
50 g ädelost
granatäpple, kärnorna
valnötter

Gör så här:

Skär av botten på salladen. Lägg bladen i en skål med kallt vatten. Blanda creme fraiche och chèvre. Lägg en klick i varje blad och smula över ädelost. Toppa med granatäpple och nötter.



Endive med chèvrekräm och ädelost

4 port.

Ingredienser:

300 g endive, sallad
2 dl creme fraiche
180 g chevré
50 g ädelost
granatäpple, kärnorna
valnötter

Gör så här:

Skär av botten på salladen. Lägg bladen i en skål med kallt vatten. Blanda creme fraiche och chèvre. Lägg en klick i varje blad och smula över ädelost. Toppa med granatäpple och nötter.



Endive med chèvrekräm och ädelost

4 port.

Ingredienser:

300 g endive, sallad
2 dl creme fraiche
180 g chevré
50 g ädelost
granatäpple, kärnorna
valnötter

Gör så här:

Skär av botten på salladen. Lägg bladen i en skål med kallt vatten. Blanda creme fraiche och chèvre. Lägg en klick i varje blad och smula över ädelost. Toppa med granatäpple och nötter.



Endive med chèvrekräm och ädelost

4 port.

Ingredienser:

300 g endive, sallad
2 dl creme fraiche
180 g chevré
50 g ädelost
granatäpple, kärnorna
valnötter

Gör så här:

Skär av botten på salladen. Lägg bladen i en skål med kallt vatten. Blanda creme fraiche och chèvre. Lägg en klick i varje blad och smula över ädelost. Toppa med granatäpple och nötter.

