

Bacongratinerad getost med honungsvinägrett

4 personer

Ingredienser

4 skivor mörkt lantbröd
4 skivor getost á 50 g
8 skivor bacon
olivolja
2 morötter
¼ rotselleri
10 slätbönor
2 msk pinjenötter
Sallad

Honungsvinägrett:

1 msk honung med blommig karaktär
1 tsk äppelcidervinäger
2 msk olivolja
salt
vitpeppar

Tillagning

Sätt ugnen på 250°

Skär ut rundlar ur brödet och lägg på getosten. Linda baconet runt och fäst med tandpetare. Pensla med olivolja på osten.

Skala morötterna och sellerin och skär i stavar.

Koka dem i lättsaltat vatten i 2 min, lägg i bönorna och koka ytterliggare 2 min. Kyl grönsakerna i iskallt vatten.

Rosta pinjenötterna i medel varm torr stekpanna tills de blir gyllenbruna.

Smält honungen och blanda med vinäger och olivolja. Smaka av med salt o peppar.

Blanda sallad, grönsaker, honungsvinägrett, pinjenötter.

Sätt in osten i ugnen ca. 5 min tills baconet blir krispigt och osten fått lite färg.

Lägg upp salladen på tallrikarna med osten på toppen.

