

Varm getostsallad

4 portioner

Ingredienser:

4 skivor getost, ca 160 gr

4 kantskurna skivor formfranska

2 dl urkärnade och skalade vindrivor

3 msk smör

2 msk balsamvinäger

Salt, nymalen vitpeppar

1 ask marchesallad

1 huvud ekbladssallad

Gräslök

+ Flytande honung.

Dressing:

2 dl olivolja

1 dl balsamvinäger

Salt, nymalen vitpeppar

1 nypa socker

1 msk vatten

Tillagning:

Skölj salladen väl. Riv den i lagom stora bitar. Blanda dressingen. Smaka av med salt, nymalen vitpeppar och lite vatten.

Sätt ugnen på 175°. Låt den bli varm. Skär kanterna av brödskivorna. Lägg en skiva getost på varje brödskiva. Värm den i 5-10 minuter i ugnen.

Fräs de skalade druvorna i smör i en stekpanna. Smaka av med en liten skvätt balsamvinäger. Salta och peppra. Runda av smaken med en gnutta socker.

Häll dressingen över salladen. Vänd försiktigt. Fördela salladen på fyra tallrikar. Lägg på getosttoasten. Skeda på druvorna i sin sås. Dekorera med några nypor hackad gräslök.

Ringla lite honung