



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

🕒 20-30 min 👤 2 porsjoner

GL 074\_2

# Salad de Chèvre Chaud - Linsesalat med bakte rødbeter, chèvre, valnøtter og fiken

## Bete- og linsesalat

½ pakke belugalinser  
 1 stk rødbete  
 ½-1 pakke timian- og rosmarin blanding  
 1 stk rødløk  
 1 stk fiken  
 1 stk hjertesalat  
 1 pakke sennepsvinaigrette  
 1 pakke krutonger  
 1 pakke valnøtter  
 1 ss eplėsider-, hvitvins- eller blank eddik <sup>B</sup>  
 1 ss olivenolje <sup>B</sup>

## Chèvre Chaud

½ pakke grove bagetter  
 100 g chèvre  
 1 pakke honning

salt <sup>B</sup>  
 pepper <sup>B</sup>  
 olivenolje <sup>B</sup>  
 bakepapir (kan sløyfes) <sup>B</sup>

<sup>B</sup> Basisvare

1. Varm opp stekeovnen til 225 grader varmluft.
2. **Bete- og linsesalat, forberedelse:** Tilbered linsene som anvist på pakken. Skrell og kutt rødbeten i tynne båter og fordel dem i en ildfast form. Ha over litt olivenolje og krydre med timian- og rosmarinkrydderet og litt salt. Stek rødbeten nederst i ovnen i omtrent 20 minutter, til den er mør.
3. **Bete- og linsesalat:** Skrell og kutt rødløken i tynne skiver. Ha løken i en salatbolle, og vend inn 1 ss eddik og 1 ss olivenolje. Skyll og kutt fiken i båter. Skyll og kutt salaten i grove strimler.
4. **Chevre Chaud:** Kutt bagetten i tykke skiver på skrå, og fordel dem utover et stekebrett med bakepapir. Ringle over olivenolje og krydre med litt salt og pepper. Riv eller kutt (se tips) chèveren i skiver, og ha dem over bagettskivene. Fordel honningen over hver av skivene, og stek chèvre chauden øverst i ovnen i omtrent 8 minutter, eller til osten er gyllen.
5. **Bete- og linsesalat, fortsettelse:** Vend linsene, rødbetene og sennepsvinaigrettensammen med løken i bollen. Vend forsiktig inn hjertesalaten og valnøttene, og topp med krutongene og fikenbåtene.
6. Server bete- og linsesalaten i salatbollen eller ha den over på et stort fat, og topp med chèvre chauden. Bon appétit!

## TIPS!

Kutter du osten, kan det være lurt å fukte kniven med varmt vann, slik at osten ikke setter seg fast på knivbladet.