



2 PORTIONER



4 DAGES HOLDBARHED



30 - 40 MIN. TILBEREDNING

# Salad de Chèvre Chaud - Lun gedeost på linsesalat med bagte rødbeder, valnødder og figen

## Det skal du bruge

75 g belugalinser  
½ pakke kogte rødbeder  
½ tsk rosmarin  
1 stk rødløg  
½ spsk hvidvinseddike  
1 stk figen  
1 stk hjertesalat  
½ spsk dijon sennep  
1 spsk lys balsamico  
½-1 stk gedeost  
1 stk surdejsbolle  
½ spsk honning  
½ pose valnøddebrud  
1 pakke croutoner

## Du skal selv have:

Olivenolie, Peber, Salt, Sukker

## Fremgangsmåde

- 1 Tænd ovnen og varm op til 200°C (Varmluft).
- 2 Linsler: Kog belugalinser efter anvisning på pakken.
- 3 **Bagte rødbeder:** Del rødbederne i både og læg dem i et smurt ovnfast fad. Dryp lidt olivenolie over og drys med rosmarin og salt. Bag dem midt i ovnen i ca. 15 min.
- 4 **Grønt:** Pil rødløg og skær i tynde skiver. Kom det i en salatskål og bland med lidt hvidvinseddike. Bland sammen med hænderne og lad det trække. Del figen i kvarte. Skyl hjertesalaten og skær i grove stykker. Brug gerne en salatslynge til at tørre den eller lad det dryppe af i en sigte/dørslag.
- 5 **Dijonviniagrette:** Bland dijonsennep, lys balsamico, ½ spsk sukker, 1 spsk olivenolie, 1 spsk vand, lidt salt og friskkværnet sort peber i en lille skål. Blend det sammen med en stavblender eller et piskeris.
- 6 **Chèvre Chaud:** Skær Chèvre (gedeost) i 2 cm tykke skiver TIP: skyl kniven i varmt vand for et jævnt snit. Del bollen, læg dem med snitsiden opad på bagepladen og dryp med rigeligt olivenolie. Læg et par stykker chèvre på hvert brød og dryp med honning. Gratinér højt i ovnen ca. 8 min. til ost og brød har fået en flot farve.
- 7 **Salade de betterave:** Bland kogte belugalinser med bagte rødbeder og dijonvinaigrette i salatskålen. Vend hjertesalat, rødløg, croutoner og valnødder i. Top med figer.
- 8 Servér Salade de betterave med Chèvre Chaud. Et voilà, bon appétit og bonne soirée!

## Allergener

Gluten, Hvede, Laktose, Mælk, Nødder, Sennep, Svovldioxid, Valnødder

## Vidste du at...

Vi altid skriver antal holdbarhedsdage inkl. leveringsdagen på hver opskrift. På den måde kan du planlægge, i hvilken rækkefølge retterne bør spises.

Du kan bruge anbefal-linket på dine sider, så både du og dine venner kan få en god deal.

## Næringsværdier

Energi pr. portion:	3.212 kj / 768 kcal
Indhold	Pr. portion
Fedt	34,4 g
heraf mættede fedtsyrer	12,7 g
Kulhydrat	81,8 g
heraf sukkerarter	23,2 g
Protein	32,8 g
Salt	3,2 g
Kostfibre	11,2 g