



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Salade de Chèvre Chaud med rödbetor, valnötter och fikon

Salade de betterave

Belugalinser 125 g
 Kokt rödbeta 1 förp
 Rosmarin/timjan mix ¼ förp
 Rödlök 1 st
 Fikon 1 st
 Romansallad ½ st
 Valnötter 15 g
 🏠 Olivolja
 🏠 Salt 1 krm
 🏠 Vitvinsvinäger 1 tsk

Dijonviniagrette

Dijonsenap ¼ förp
 🏠 Socker ½ msk
 🏠 Olivolja 1 msk
 🏠 Balsamvinäger 1 msk
 🏠 Vatten 1 msk
 🏠 Salt 1 krm
 🏠 Svartpeppar

Surdegskrutonger

Surdegspavé 1 st
 Rosmarin/timjan mix ¼ förp
 🏠 Bakplåtspapper 1 st
 🏠 Olivolja ½ msk
 🏠 Salt 1 krm

Chèvre chaud

Surdegspavé 1 st
 Chèvre 100 g
 Flytande honung 1 förp
 🏠 Olivolja

1. Värm ugnen till 200°C (varmluft) eller 225°C (vanlig).
2. **Salade de betterave:** Koka belugalinser enligt anvisning på förpackningen.
3. Klyfta rödbetor och lägg i en smord ugnform. Ringla över lite olivolja och krydda med rosmarin/timjan mix och salt. Rosta på ett galler långt ner i ugnen ca 15 min.
4. Skiva rödlök tunt. Lägg i en salladsskål och blanda med lite vitvinsvinäger. Blanda ihop med händerna och låt dra. Klyfta fikon. Strimla romansallad grovt.
5. **Dijonviniagrette:** Blanda dijonsenap, socker, olivolja, balsamvinäger, vatten, salt och lite nymald svartpeppar i en mixerbunke. Mixa ihop med stavmixer.
6. **Surdegskrutonger:** Skär surdegspavé i små tärningar (se tips). Lägg på ena sidan av en plåt med bakplåtspapper och blanda med olivolja, rosmarin/timjan mix och salt.
7. **Chèvre Chaud:** Halvera chèvre till två delar (spola kniven i varm vatten för ett jämnt snitt). Lägg brödet med snittsidan uppåt på plåten med bakplåtspapper och ringla över rikligt med olivolja. Toppa med en bit chèvre på varje brödskiva och ringla över honung. Gratinera högt upp i ugnen ca 8 min, tills osten och krutongerna fått fin färg.
8. **Salade de betterave:** Blanda kokta belugalinser med rostade rödbetor och dijonviniagrett i salladsskålen med rödlök. Vänd ner romansallad, krutonger och valnötter. Toppa med fikon.
9. Servera Salade de betterave med Chèvre Chaud. Et voilà, bon appétit et bonne soirée!

TIPS! Använd de undre halvorna av surdegspavé till Chèvre chaud och gör krutonger på de övre bitarna!