

Lun julesalat med medisterkaker



Det er alltid masse grønnsaker, ost, frukt og restemat igjen etter julemiddagene i romjulen. Og hva er vel bedre enn å få brukt opp det meste i en fyldig salat som metter?

1

Slik gjør du

Finsnitt rødkål og legg den utover et fat, vend inn spinat, pære i biter og delte fiken.

2

Lag vinaigrette

Bland sammen vinaigretten og ringle den over.

3

Stek medisterkaker

Stek medisterkaker med smør i stekepannen. Del og vend de inn i salaten. Tørk pannen og rist opphakkede valnøtter.

4

Topping

Topp med granateplefrø, timian, panneristede hakkede valnøtter og biter av gorgonzola. Godt med rugbrød eller annet godt julebrød.

God jul, fra den norske bonden!

Tips! Bruk det du har i huset av frukt og grønnsaker. Rosiner, klementiner, epler og andre salater fungerer like godt i en julesalat. Ikke glem de andre nøttene heller. Hakkende hasselnøtter og mandler etter en runde i stekepannen smaker himmelsk som topping på en salat eller rotmos. Julepølse eller ribbe er det bare å kutte i biter å mikse med en smaksrik salat eller ha det i en "pytt i panne". Husk at du kan lage pulled pork av restebitene fra ribben. Det kan du bruke i taco, bowls, som kveldsnacks eller som topping på en grønnsaksrett.

Ingredienser

Du trenger

Medisterkaker	1 pk
Rødkål	0,25 stk
Spinat	1 pose
Pære	1 stk
Fiken	6 stk
Granateple	1 stk
Valnøtter	1 neve
Gorgonzola	100 g
Rugbrød	4 skiver

Vinagrette

Olivenolje	4 ss
Dijonsennep	1 ts
Sitron (saften)	1 stk
Timian	etter eget ønske

Allergener

- Nøtter
- Gluten
- Sennep