



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

 20-30 min  2 porsjoner

GL 038_2

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

Bete- og linsesalat

½ pakke belugalinser
2 stk rødbeter
½-1 pakke timian- og rosmarin blanding
1 stk rødløk
1 stk hjertesalat
1 pakke sennepsvinaigrette
1 pakke krutonger
1 pakke valnøtter
1 ss eplesider-, hvitvins- eller blank eddik ^B
1 ss olivenolje ^B

Chèvre Chaud

½ pakke grove bagetter
100 g chèvre
1 pakke honning

salt ^B
pepper ^B
olivenolje ^B
bakepapir (kan sløyfes) ^B

^B 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 salaten i grove strimler.
4. **Chèvre 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) chèvren 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 sennepsvinaigretten sammen med løken i bollen. Vend forsiktig inn hjertesalaten og valnøttene, og topp med krutongene.
6. Server bete- og linsesalaten i salatbollen eller ha den over på et stort fat, og topp med chèvre chauden.

TIPS!

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