



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

Salad de Chèvre Chaud på linsesalat med stegte rabarber og valnødder

Linser

60 g belugalinser

Bagte rødløg

2 stk rødløg
¼ pose timian/rosmarin
blanding
½ spsk olivenolie ^b

Dijon vinaigrette

1 spsk dijon sennep
2 spsk hvidvinseddike
½ spsk sukker ^b
1 spsk olie ^b
1 spsk vand ^b

Chèvre Chaud

½ stk gedeost
1 stk surdejsbolle
½ spsk honning

Stegte rabarber

1 stk rabarber
¼ spsk sukker ^b

Anret

100 g grov luksus salat
½ pose valnøddebrud

Det skal du selv have

salt ^b
peber ^b

^b basisvare

1. Tænd ovnen og varm op til 200°C (Varmluft).

2. **Linser:** Kog belugalinser efter anvisning på pakken.

3. **Bagte rødløg:** Pil rødløg, skær i grove både og læg dem i et smurt ovnfast fad. Dryp lidt olivenolie over og drys med timian/rosmarin og salt. Bag dem midt i ovnen ca. 12-15 min.

4. **Dijon vinaigrette:** Bland sennep, eddike, sukker, olie, vand, lidt salt og friskkværnet sort peber i en lille skål. Blend det sammen med en stavblender eller et piskeris.

5. **Chèvre Chaud:** Skær Chèvre (gedeost) i 2 cm tykke skiver (se tip). Del bollerne, læg dem med snitfladen opad på bagepladen og dryp med olivenolie. Læg et par skiver chèvre på hvert brød og dryp med honning. Gratinér højt i ovnen ca. 8 min. til ost og brød har fået en flot farve.

6. **Stegte rabarber:** Varm en pande op med lidt olie. Skyl rabarber og skær i skiver på skrå. Steg dem ved høj varme i 2-3 min. De må gerne få lidt farve. Drys sukker over.

7. **Anret:** Kom linserne i en stor skål og vend sammen med de bagte løg, salat og vinaigrette. Anret salaten i dybe tallerkener og kom chèvre chaud ovenpå. Top med rabarber og valnødder.

**TIPS!**

Skyl kniven i varmt vand for et jævnt snit