

Sallad med jordgubbar och ädelost

Till 4 portioner:

Valfri grönsallad

Körsbärstomater, gärna gula

Färska jordgubbar

140 g Kvibille Gräddädelost eller annan blåmögelost

Färsk basilika

Dressing

2 delar citronolivolja

En del hallonvinäger

Italiensk örtekrydda

Gör så här:

1. Blanda ihop dressingen. Smaka av.
2. Finfördela grönsalladen. Bryt hellre med fingrarna än att skära med kniv, lär bli mindre beskt. Dela tomaterna i halvor och jordgubbarna i halvor eller kvartar beroende på storlek.
3. Lägg grönsalladen på ett stort fat, fördela tomater och jordgubbar ovanpå. Smula över ädelosten, häll över dressingen och toppa med basilikablåd.

Går utmärkt att variera på allehanda sätt. Byt t ex ut jordgubbarna mot hallon + melon och blåmögelosten mot fetaost.

Hallonvinäger kan vara svår att få tag på. Gör gärna egen på enkelt sätt. Häll frysta eller färska bär i en stor glasburk. Häll över äppelcidervinäger så att bären täcks + lite till. Låt stå i ett soligt fönster ca en vecka. Sila av och häll på flaska. Testa gärna med åkerbär för en extra lyxig variant! Blåbär blir också gott.