



De rødgrønne regjerer: Salat med rødbete, hvit geitost, plommer og nøtter.

► **SALAT MED RØDBETE, HVIT GEITOST, PLOMMER OG NØTTER**

I Norge har Pascal Baudonnel fra Undredal vært en forkjemper for å bevare de rike tradisjonene for hvit geitost. Hennes oster er verd en smak. I tillegg er fransk chèvre og en norskprodusert chèvre fra Tine også tilgjengelig i svært mange supermarkeder. Monte Enebro fra Spania er en annen ost som passer godt i salat.

Denne salaten er en kombinasjon av grønn salat med vinaigrette, rødbete og hvit geitost. Den kan også lages helt uten grønn salat. I så fall bør du blande rødbeten og dressingen. Vil du ha masse bærpreg på salaten også, kan det være godt å bruke bringebæreddik.

Nok til fire

2-3 ss nøtter

1 ss smør

1-2 ts honning

grønn salat, gjerne litt bitter salat som rucola

1 dl olje

2 ts sennep

2-3 ss hvitvinseddik

eventuelt hvitløk

friske urter, for eksempel persille

4 plommer, delt i fire

4 rødbeter, kokt

150-200 gram hvit geitost

pepper

Rist nøtter i en tørr panne. Ta panna av varmen. Ha i smør, og la frese litt. Ha deretter i honning. Ha panna tilbake på varmen og småstek i 2 minutter. Pass på at honningen ikke blir brent.

Skyll salaten i kaldt vann. Tørk godt.

Lag dressing ved å blande sammen olje, sennep og eddik, tilsett eventuelt hvitløk. Rist eller rør godt, så du får en tjukkt konsistens. Bland sammen salat og dressing. Fordel på fire tallerkener. Ha på plommebiter (hvis plommene er faste, kan det være fint å rive dem i stedet for å skjære dem), riv ost i biter og ha ostebitene innimellom og legg på rødbetskiver. Krydre med pepper. Ha på nøtter. ●

andreas@andreasviestad.no