

Grillad sallat med ceasardressing

Antal personer: 4

Ingredienser

2 romansallat
2 avokado
1 rödlök
1 hel färsk vitlök med blast
4 skivor surdegsbröd
1 bit hærvejost
½ burk vitlöksdressing
3-4 ansjovis
1 citron
Säsongens färska örter

Dessutom: Salt, svartpeppar och en varm grill

1. Finriv citronskalet och spara till serveringen. Dela den färska vitlöken på längden och halvera en citron. Grilla vitlöken tills den är mjuk och har grillränder på båda sidor. Grilla ½ citron på snittytan tills den har ränder och är varm inuti.
2. Hacka grillad vitlök och ansjovis fint.
3. Blanda ½ burk vitlöksdressing med den hackade ansjovisen och vitlöken. Pressa i saften från den grillade citronen och riv i en liten näve ost. Rör ihop dressingen och smaka av med mycket nymald svartpeppar och eventuellt lite salt och extra citronsaft.
4. Skär sallaten i fjärdedelar på längden. Halvera avokadon och ta bort kärnan. Halvera rödlöken på längden. Skär 4 skivor av brödet.
5. Pensla sallat, bröd och lök med lite olja (om du vill kan du använda oljan från ansjovisen) och grilla snabbt tills de har fina grillränder. Sallat och lök ska fortfarande vara krispiga. Grilla även avokadon på skärytorna tills de är lite varma och har ränder.
6. Skär avokado och rödlök i tunna skivor och plocka örterna.

Servering

Bre ut en bred rand dressing på en tallrik. Lägg på sallat, avokado och rödlök. Toppa med finrivet citronskal och riv ost över och avsluta med färska örter och lite svartpeppar. Servera tillsammans med det nygrillade surdegsbrödet.