



Lämmin vuohenjuustoleipä

Aineet: Erilaisia salaattilajeja:
tammenlehmäsalaattia, lollo rossoa,
rucolaa tai vain vihreää lehtisalaattia ruukusta
Muutamia sipulirenkaita
Joitakin ohuita tomaatin- ja kurkunviipaleita
Suurehko pala vaaleaa leipää / ruokailija
Vuohenjuustoa, kuten chevreä, reilu viipale / ruokailija
Balsamiviinietikkaa
Öljyä
1 valkosipulin kynsi
Ranskalaista sinappia
Ripaus sokeria

Valmistus: Revi salaattit kauniisti lautasille ja levitä päälle sipuli, tomaatti ja kurkku. Kuumenna uuni 250 C:een.
Päällystä leivänpalat juustolla aivan reunoja myöten. Sekoita vinaigrette: laita purkkiin etikka, öljy, sinappi, sokeri ja murskattu valkosipulin kynsi. Sulje purkki kannella ja ravista tasaiseksi. Ripota osa vinaigrettesta salaattien päälle. Laita päällystetyt leivät pellillä uuniin, kunnes juusto sulaa ja kuplii ruskeana. Nosta Leivät tulikuumina salaatin päälle ja ripauta vielä päälle vinaigrettea.