



Lämmin sipuli-vuohenjuustosalaatti

Aineet: 2 sipulia
1 rkl vettä
1 rkl öljyä
riipaus suolaa
150 g öljymarinoitua vuohenmaitofetaa
1 kerä jäävuorisalaattia
200 g kirsikkatomaatteja
15 kpl oliiveja
hienonnettua rosmariinia
timjamia
mustapippuria

Valmistus: Viipaloi sipulit ja aseta ne uunipellille tai -ritilälle. Voitele suolalla maustetulla vesi-öljyseoksella. Paista uunissa 200 asteessa noin 10 minuuttia.

Käytä salaatin muut raaka-aineet (myös mausteet) pannulla muutaman minuutin ajan, kunnes ne lämpiävät. Sekoita koko ajan.

Kaada salaatti tarjoiluvadille. Asettele sipulirenkaat salaatin päälle.

Jos käytät muunlaista kuin öljymarinoitua fetaa, kaada salaatin päälle öljystä, suolasta ja sokerista sekoitettua kastiketta.

Vinkki:

Uunissa paahtamisen sijaan sipulit voi kypsentää myös pannulla muiden ainesten kanssa.