



Parmesan-juustosalaatti

Aineet: 1 kerä jäävuorisalaattia
2 tomaattia
50 g herkkusieniä
100 g parmesan - juustoa
2 vaaleaa leipää
2 rkl voita
1 valkosipulinkynsi
Koristeeksi:
ananaskirsikoita
mustia oliiveja
basilikanlehtiä
Kastike:
1 rkl balsamiviinietikkaa
3 rkl hyvää oliiviöljyä
mustapippuria myllystä
suolaa

Valmistus: Leikkaa jäävuorisalaatti pieniksi paloiksi, viipaloi tomaatit, herkkusienet sekä leikkaa tuoreesta Parmesan -juustosta mahdollisimman ohuita viipaleita. Muodosta näistä rehevä peti suurille lautasille. Kuori ja silppua valkosipulinkynsi ja kuullota sitä voissa. Lisää pienet sokeripalasen kokoiset kuutiot vaaleaa leipää ja paahda niitä valkosipulivoissa, kunnes ne ruskistuvat kauniisti. Ripottele salaatin päälle juuri ennen tarjoilua oliiviöljyä, balsamiviinietikkaa sekä mausteet. Koristele annos paahdetuilla leipäkuutioilla, ananaskirsikanpuolikkailla sekä oliiviviipaleilla ja basilikalla Tarjoile heti.