



Vuohenjuustosalaatti hunaja-rosmariinikastikkeella

Aineet: 1 ruukku tammenlehtisalaattia
1 ruukku roomansalaattia
1 ruukku rucola-salaattia
puolikas kurkkua
2 avokadoa
1 sitruuna
balsamiviinietikkaa
mustapippuria
4 palaa paahtoleipää
4 viipaletta (paksuus noin 1 cm) vuohenjuustoa (yht. noin 300 g)
Kastike:
4 rkl juoksevaa hunajaa
1 tl balsamiviinietikkaa
tuoretta rosmariinia

Valmistus: Pese ja kuivaa salaatinlehdet ja revi ne neljälle lautaselle.

Paloittele kurkku ja lisää salaatin päälle.

Kuori ja paloittele avokadot ja purista palojen päälle hiukan sitruunaa tummumisen ehkäisemiseksi. Lisää avokadopalat salaatin päälle.

Ripottele salaatin päälle balsamiviinietikkaa ja rouhittua mustapippuria.

Valmista kastike sekoittamalla kaikki raaka-aineet keskenään.

Paahda leivät, aseta päälle vuohenjuustoviipaleet ja lämmitä mikroaaltouunissa niin, että juusto vähän sulaa.

Aseta juustoleivät lautasille salaattipedille ja valuta päälle hunajakastiketta.