

## Chèvresallad med pinjenötter

Åt en himla god chèvresallad som jag vill tipsa om. På helgen eller när man är ledig och äter senare frukost är det gott med något lite lättare till lunch.



**Chèvresallad med pinjenötter**

15 minuter

**4 portioner**

200 g frisésallad

1 rödlök

1 ask körsbärstomater

25 g pinjenötter

1 baguette

1 bit chèvre (vanlig eller bredbar)

Flytande honung

**Senapsdressing**

1 msk vinäger

1/2 tsk salt

Nymald svartpeppar

1 tsk dijonsenap

1 tsk flytande honung

3 msk olivolja

**Senapsdressing:** Vispa vinägern med salt, peppar, senap, honung och olivolja.

Sätt ugnen på 225 grader. Skär baguetten i 12 skivor och lägg på/bred på rikligt med chèvre på varje brödskiva. Droppa lite honung över getosten. Rosta brödet i ugnen ca 8 minuter tills osten och honungen fått fin färg.

Hetta upp en torr stekpanna och rosta pinjenötterna tills de fått en ljusbrun färg. Skölj och dela salladen. Fördela på fyra tallrikar. Dela körsbärstomaterna och strö över salladen. Skala rödlöken och skär den i tunna skivor. Fördela lök och pinjenötter över salladen.

Lägg bröden uppe på salladen, tre på varje tallrik, och servera.