

## Oppskrifter 5.4.2003 - Klubbmøte hos Jan Morten

### **Bitter salat med Port Salut**

**2 endiver  
1/2 hode friseesalat  
50g valnøttkjerner  
4ss valnøttolje  
2ss finskåret gressløk  
salt  
kvernet hvit pepper  
400g Port Salut**

**Del endivene og friseesalaten opp. Vask det godt i iskaldt vann. Rist alt vannet av og anrett salaten på fire tallerkner. Legg på valnøtter og ha 1 ss valnøttolje over hver porsjon. Dryss over finskåret gressløk og salt. Kvern over hvit pepper.**

**Del osten i 8 pene skiver. Legg dem på en stekeovnsplate og sett den i ovn med sterk overvarme ca. 3 minutter. Da skal ostens overflate være gyllen. Anrett osteskivene på salaten.**

**Server den lekre salaten med godt grovt brød ved siden av.**

### **Drikke**

**Legad Muñoz Garnacha**