

Oppskrifter 1.10.2004 - Damenes aften hos Njal

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

Cantina Zaccagnini Montepulciano d'Abruzzo 2001