



Manchegosalaatti

4 hengelle

- 150 g Manchego-juustoa
- 1 ruukku tammenlehväsalaattia
 - 1 kerä punasikuria
 - 1 ruukku rucolaa
 - 2 kypsää päärynää
- kourallinen cashewpähkinöitä
- auringonkukan versoja tai muita versolehtiä
 - hyppysellinen Maldon-suolaa
 - rouhaus mustapippuria

Huuhtelee salaattit, rucola ja versot. Leikkaa päärynä lohkoiksi, poista siemenet. Paahda cashewpähkinöitä kuumalla, kuivalla pannulla, kunnes ne saavat hieman väriä. Höylää manchegosta ohuita siivuja kuorimaveitsellä.

Sekoita kastikeaineet keskenään. Kokoa ainekset suoraan lautasille, valuta päälle kastiketta ja vie salaatti tarjolle rapean leivän kera.

Kastike:

- ½ dl avokadoöljyä
- ¼ dl valkoviinietikkaa
- 1 rkl vaahterasiirappia
 - ripaus suolaa
- rouhaus mustapippuria