

Recept 12. Lyxig vinegrettsallad

Denna sallad skulle jag vilja kalla ”kungen av sallader” eftersom den är mycket och mycket vacker. Här behövs det största uppläggningsfatet och har man inget sånt så får man räkna med att låna ett sådant. Mångfald, färg och rikedom är detta recepts kännemärke och success!

Ingredienser för 2 personer

I grillad kyckling
400 g blansvamp eller färska champinjoner
1 pkt bacon
Grönsallad
Isbergssallad
6 tomater
3 pressade vitlökar
1 msk fransk senap
Olja
Vatten
50 g smör att fräsa svampen
Salt och grovmalen svartpepper

Servera Pain riche och ett gott rött vin därtill.

Börja med att täcka det stora serveringsfatet med de olika salladerna. Allt skall vara övertäckt. Stek sedan svampen för sig och bacon för sig. Lägg upp på tallrikar. Blanda sedan vinegretten, vitlök senap, olja, peppar, salt och lite vatten. Låt stå.

Plocka sedan den grillade kycklingen och skär till bitar om det behövs. Lägg kycklingbitarna som en rand mitt på fatet. Lägg tomatklyftor efter kanterna samt lägg närmast kycklingarna runt om svampen. Strösla med bacon över allt. Häll sedan dressingen över allt ihopa!

Ett rött vin art Merlot passar bra därtill.