



Grillet salat med cæsardressing på grillet hvidløg

Antal personer: 4

Det skal du bruge:

- 2 romainesalater
- 2 avocadoer
- 1 rødløg
- 1 frisk hvidløg
- 4 skiver surdejsbrød
- 1 stykke hævejsost
- ½ bønne hvidløgsdressing
- 3-4 ansjoser
- 1 citron
- Sæsonens urter

Flæk det friske hvidløg på langs og halvér den ene citron.

Grill hvidløget til det er mørt, og har grillstriber på begge sider. Grill ½ citron på skærepladen til den har striber og er lun indeni.

Hak grillet hvidløg og ansjoser fint. Bland ½ bønne hvidløgsdressing med hakkede ansjoser og grillet hvidløg. Pres saften fra den grillede citron i og riv en lille håndfuld ost i. Rør dressingen sammen, og smag til med masser af sort peber og evt. også en smule salt og ekstra citronsaft.

Skær salaterne i kvarte gennem stokken på langs. Halvér og udsten avocadoerne. Halvér rødløget på langs. Skær 4 skiver af brødet.

Pensl salat, brød og løg med lidt olie – evt. olien fra ansjoserne – og grill det kort, til det har fine grillstriber. Salat og løg skal stadig være sprødt. Grill også avocadoerne på skærepladerne til de er let lune og har striber.

Skær avocado og rødløg i tynde skiver, og pluk urterne.

Servering:

Smør en bred stribe dressing ud på en tallerken. Anret salat, avocado og rødløg over. Riv citronskal og ost over, og slut af med friske urter og et kværn sort peber.

