

Salat

med kaffe/honningnødder

Type: Forret/tilbehør
4 personer

Dressing: Balsamisk vineddike (gerne hvid)
og jomfru olivenolie.

Indgredienser:

3-400 g blandet salat
100 g nødder efter eget valg (gerne flere slags)
1 tsk. friskmalede kaffebønner
½ reven muskatnød
1½ tsk. stødt kanel
1 stort nip cayennepeber
salt
2 spsk. honning

Fremgangsmåde:

Hak nødderne groft, rist dem under omrøring på en tør, hed pande til de er gyldne.
Tilsæt krydderier og kaffe, rist videre under omrøring et halvt minut.
Tilsæt honning og tage panden af varmen, rør godt.
Hæld ud på bagepapir i et lag. Afkøl og bræk i mindre stykker. Bræk salaten i mindre stykker og skyl i flere hold koldt vand.
Anret salaten på et stort flot fad og fordel nødder over, dryp med olie og eddike umiddelbart før servering.

Tip: Lav en stor portion nødder - der går "mus" i dem