Italiensk ruccolasalat med parmesan og tomater



Ingredienser

♥ 3 ss extra virgin olivenolje
♥ 1 ss hvitvinseddik
♥ 140 g ruccola
♥ 250 g cherrytomater
♥ 50 g pinjekjerner
♥ 80 g parmesan i flak (se tips)
♥ kvernet salt og pepper

Fremgangsmåte

Ha olivenolje og hvitvinseddik i salatbollen. Kvern over litt salt og pepper.

Gjør klar pinjekjernene ved å varme dem kort i en tørr stekepanne. Vend rundt på dem hele tiden, for det skal lite til før de blir brent.

Rett før servering has ruccolabladene i salatbollen. Skjær cherrytomater på midten og ha i bollen sammen med pinjekjernene.

Tilsett parmesanflak. Du kan enten kjøpe parmesanflak eller bruke fersk parmesan som du skjærer i flak med en tynn kniv, potetskreller eller ostehøvel.

Vend rundt på salaten slik at dressingen som ligger i bunnen av salatbollen blander seg jevnt og godt med ruccolaen.

Serveres straks.

Tips

♥ Bruk parmesan i flak og ikke finrevet parmesan fordi revet parmesan vil bli bløt, mens flakene holder seg bedre.

♥ Det er viktig at denne salaten blandes sammen rett før servering. Dette fordi det ikke tar lang tid før ruccolaen faller sammen og blir myk av dressingen.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/italiensk-ruccolasalat-med-parmesan-og-tomater