

Pæresalat med røget mørbrad

4 pers.

Mors Mad

mad.winther.nu



Beskrivelse

Pisk olie, balsamicoeddike, citronsaft, sennep, salt og peber sammen til dressing. Skær pærerne i tynde skiver med skræl. Læg pæreskiverne i dressingen og vend dem rundt. Lad dem trække en times tid på køkkenbordet. Snit eller riv hjertesalaten groft og skær mørbraden i tynde skiver. Hak valnødderne og rist dem 3-4 minutter på panden. Anret portionsvis med salat og pærer nederst, og læg så mørbradskiverne på. Dryp dressingen over salaten og pynt med valnødder.

Ingredienser

2-3 hjertesalat
2 pærer med pæn skræl
150-200 g røget mørbrad
50 g valnøddekerner

Dressing:

4 spsk. olie
1 spsk. hvid balsamicoeddike
1 tsk. citronsaft
½ tsk. dijonsennep
Salt og peber