

Ljummen sallad med fårost

Källa: *Alt for Damerne*

Tillagningstid: 20 minuter •



- 75 g riven spansk fårost eller mogen emmentaler
- 1 dl vispgrädde
- 1 nypa cayennepeppar
- 1 tsk dijonsenap
- Saft av en halv citron
- 1 finhackad schalottenlök
- Lite blandade kryddörter, t.ex. gräslök, dill och basilika
- 2 nävar salladsmix

1. *Grädden kokas i en tjockbottnad gryta och smakas av med senap, cayennepeppar och citronsaft.*
2. *Strax innan serveringen vänds sallad, ost, lök och blandade kryddörter i den tjocknade grädden. Smaka av med salt och färskmald peppar och håll salladen i en skål.*