

SALAT-TACO MED GEDEOST, RUGBRØDSKRUMMER OG KRYDDERURTER

4 PERSONER

En virkelig enkel og velsmagende snack at lave i en hurtig vending, hvis man har adgang til friske grøntsager i haven. Skøn og let at starte et måltid med, ikke mindst hvis den parres med et godt glas bobler eller kølig rosévin

Salat-taco

2 hoveder hjertesalat, gerne både røde og grønne
100 g gedefriskost
3 spsk fløde
50 g syltede rødløg
2 dl mynteblade
1 dl blade fra rød syre (oxalis)
1 dl tagetesblomster og -blade

Sprøde rudbrødskrummer

50 g rugbrød
40 g smør

Fremgangsmåde

Sprøde rudbrødskrummer

Riv rugbrødet på et rivejern. Smelt smørret på en pande ved god varme og kom rugbrødskrummerne på. Vend rundt i dem, til de er sprøde og dufter af ristet rugbrød og brunet smør. Kom krummerne i en si, så overskydende smør sigtes fra. Gem evt. det overskydende smør til bagværk. Spred de sprøde krummer ud på et stort stykke køkkenrulle og lad dem køle af.

Salat-taco

Skær bunden af salaterne og del dem i blade. Skyl bladene i koldt vand og slyng dem derefter tørre i en salat-slyng.

Rør gedefriskosten i en skål med fløden og smag til med salt og peber.

Bred salatbladene ud på et fad og kom en god teskefuld rørt gedefriskost i hvert blad, læg lidt syltede løg på og drys derefter krydderurter og blomster udover. Slut af med at drysse med de sprøde rugbrødskrummer.

