

Sensommer salat

Jeg faldt over nogle flotte sharonfrugter, og fik lyst til en salat med gedeost og bacon, og med et glas Secco Rosé der smager af bær og granatæble, går det hele op i en højere enhed.

Ingredienser

Blandende grønne salater
Stegte røde peberfrugter
Sharon frugt skåret i skiver og kvarte
Stegt gedeost (kan erstattes af fetaost)
Bacon stegt og brækket i mindre stykker
Blåbær

Dressing: Olie, æblecidereddike, salt og peber

De stegte ingredienser tilberedes – og det hele arrangeres på en tallerken. Lækker salat både som forret eller til den lette sult. Værsgo så er der serveret

Server med et koldt glas Secco Rosé fra superproducenten: C&G

Skøn smag af skovbær, granatæble og kirsebær præger denne lækre perlende kvalitets Secco Rosé med let sødme. Fortryllende velsmag i hver eneste mundfuld. En virkelig fantastisk Rosévin som har været en storsællert siden vi startede shoppen. Rosévin i særklasse – perfekt til at dele!

