

**Oppskrift**

# **Lun julesalat med medisterkaker**



Det er alltid masse grønnsaker, ost, frukt og restemat igjen etter julemiddagene i romjulen. Og hva er vel bedre enn å få brukt opp det meste i en fyldig salat som metter?

**1**

## Slik gjør du

Finsnitt rødkål og legg den utover et fat, vend inn spinat, pære i biter og delte fiken.

**2**

## Lag vinaigrette

Bland sammen vinaigretten og ringle den over.

**3**

## Stek medisterkaker

Stek medisterkaker med smør i stekepannen. Del og vend de inn i salaten. Tørk pannen og rist opphakkede valnøtter.

**4**

## Topping

Topp med granateplefrø, timian, panneristede hakkede valnøtter og biter av gorgonzola. Godt med rugbrød eller annet godt julebrød.

God jul, fra den norske bonden!

**Tips!** Bruk det du har i huset av frukt og grønnsaker. Rosiner, klementiner, epler og andre salater fungerer like godt i en julesalat. Ikke glem de andre nøttene heller. Hakkende hasselnøtter og mandler etter en runde i stekepannen smaker himmelsk som topping på en salat eller rotmos. Julepølse eller ribbe er det bare å kutte i biter å mikse med en smaksrik salat eller ha det i en "pytt i panne". Husk at du kan lage pulled pork av restebitene fra ribben. Det kan du bruke i taco, bowls, som kveldsnacks eller som topping på en grønnsaksrett.

## **Ingredienser**

### **Du trenger**

Medisterkaker 1 pk  
Rødkål 0,25 stk  
Spinat 1 pose  
Pære 1 stk  
Fiken 6 stk  
Granateple 1 stk  
Valnøtter 1 neve  
Gorgonzola 100 g  
Rugbrød 4 skiver

### **Vinagrette**

Olivenolje 4 ss  
Dijonsennep 1 ts  
Sitron (saften) 1 stk  
Timian etter eget ønske

### **Allergener**

- Nøtter
- Gluten
- Sennep