

på tallriken

Höstlig päronsallad med gorgonzola & karamelliserade pecannötter



4 personer:

- 4-5 söta och saftiga päron, typ Anjou
- 1 påse mixad sallad med ruccola
- 100 g champinjoner
- 1 röd paprika
- 1 gul paprika
- 1 bit gorgonzola ca 100 gram
- 2 dl pecannötter
- 1 klick smör
- 2 tsk kanel
- 2 msk honung
- 1 msk olivolja

Gör så här:

1. Smält 1 klick (ca 2 msk) smör i en stekpanna eller tjockbottnad kastrull tillsammans med kanel och honung. Stek nöterna tills de fått fin färg och tills kanelen och honungen lagt sig som en karamellig hinna runt nöterna. Rör om då och då. Låt sedan svalna.
2. Skär päronen i halvcentimeter tjocka klyftor. Strimla paprikan och skiva champinjonerna tunt.
3. Fördela sallad, päron, paprika och champinjoner på ett stort fat eller i en skål. Smula över osten och strö över nöterna. Ringla lite olivolja och honung över alltihop och njut av en otroligt fräsch sallad.