

Frokostsalat med røget dyrekølle

Til 4 personer.

Skræl rodfrugterne og skær dem i strimler og blancher dem i kogende vand i et til to minutter. Når de tages op af det kogende vand, lægges de straks i en skål med koldt vand så de afkøles hurtigt. Den røgede dyrekølle skæres i tynde skiver og anrettes på tallerknerne. Rodfrugterne lægges på tallerkenerne sammen med rucula salat, og der kan fordeles pinjekerner, som er ristet på en tør pande, over kød og grøntsager. Dressingen dryppes over kødet og rodfrugterne og det serveres med en god flute eller et ciabatta brød.

20 tynde skiver røget dyrekølle.
3 gulerødder
3 persillerødder eller pastinakker
¼ selleri
Rucula salat
Eventuelt ristede pinjekerner
Hakket krydderurter efter eget valg

Dressing:

½ dl oliven olie
3 spsk. hvid balsamico eddike eller anden lys eddike som f.eks. æbleeddike.
Lidt akaciehonning
Salt og peber

