



LUKSUSSALAT MED NEM FILET, GRILLEDE ASPARGES, CROUTONER, ÆBLER OG PARMESANFLAGER

2 PERSONER

Opskriften er udviklet af: mad_med_m

INGREDIENSER

SALATEN

1 pk. Nem filet
Frisk asparges
1 æble
1 avokado
Purløg
Parmesanflager
Sort sesam

HVIDLØGS CROUTONER

1 surdejsbaguette
Hvidløg
Flagesalt
Olie

DRESSING

1 dl 18% cremefraiche
4 små ansjosfileter
2 spsk. citron
40 gram revet parmesan
1 tsk. Dijon sennep
1 lille fed hvidløg
Salt og peber

TILBEREDNING

Steg Nem filet på panden ca. 3 min. på hver side.
Grill asparges og skær æblet i tynde både. Skær purløg og avokado i tynde skiver.

Lav dressingen: cremefraiche og ansjoser blendes, resten af ingredienserne vendes forsigtigt i dressingen. Smag til med salt og peber.

Lave hvidløgs-cROUTONERNE: skær surdejsbaguetten i tynde skiver og pensl skiverne med en blanding af olie, knust hvidløg og en god flagesalt. Bag cROUTONERNE i ovnen ved 200 grader indtil de er sprøde.

Anret salaten og drys parmesanflager, cROUTONER og sesam over og anbring Nem filet på toppen af salaten. Server med den lækre dressing.

