



Grillet salat med valnøtter, parmesan og sitron

Categoria: Side retter **Difficoltà:** molto facile 🍏

Ingredienti per 1

- 200 g parmesan
- 100 g fløte
- 1 salat
- valnøtter
- sitronskall
- tørkede blåbær
- oliven olje

Metode:

Parmesankrem: Kok opp fløten i en liten kjele og tilsett parmesanen skåret i terninger.

Når parmesanen har smeltet, mikser du ingrediensene til du får en jevn krem.

Skjær salathodene i to og stek i en stekepanne med olivenolje i 1 minutt.

Legg salaten på et fat og pynt med parmesankremen.

Pynt med sitronskall, opphakkete valnøtter og tørkede blåbær.

Nyt måltidet fra kokken **Nicholas Duonnolo** fra «**La Ménagère**»!

Enjoy it's from Europe!

