

Røget mørbrad med pære og valnødder

4 pers.

Mors Mad

mad.winther.nu



Ingredienser

4 skiver fuldkornsrugbrød
Smør til stegning
20 g rucolasalat
140 g røget mørbrad i skiver
1 pære
50 g valnødder

Dressing:

2 spsk. olie
1/4 tsk. hvid balsamico
1 tsk. akaciehonning
saft af 1/2 citron
2 tsk. dijonsennep
1 tsk. salt
peber

Beskrivelse

Dressing:

Pisk olie, eddike, honning, citronsaft og sennep til en dressing.
Smag til med salt og peber.

Skær pæren i tynde både og vend dem i dressingen.

Udstik rugbrødet i runde stykker og steg dem let i smør på panden. Anret med rucolasalat, røget mørbrad, pynt med pærer og drys med hakkede valnødder.