



FORÅRSSALAT MED KAFFEVINAIGRETTE

Servér denne lette forårssalat med italiensk Coppa-bacon, croutoner og en usædvanlig, men lækker vinaigrette lavet af kold kaffe, æblemost og sennep med honning for en forfriskende forandring.

Det skal du bruge til vinaigretten:

1 spsk. hvid balsamicoeddike

6 spsk. stærk kold Merrild kaffe (*Vi anbefaler at brygge kaffen på Merrild Mellemristet No. 103, der er baseret på 100% Arabica-bønner, som gør kaffen perfekt afbalanceret. Fornem noterne af hasselnød, der står perfekt til den syrlige vinaigrette.*)

3 spsk. ufiltreret æblemost

1 tsk. grovkornet sennep

1 spsk. vild honning

havsalt

friskkværnet sort peber

4 spsk. jomfruolivenolie

Det skal du bruge til salaten:

ca. 120 g blandet forårssalat (rucola, babyspinat, brøndkarse, mælkebøtte, økologiske blomster osv.)

1 baguette

50 g Coppa-bacon i tynde skiver (italiensk bacon, udskåret fra nakken)

12 friske vagtelæg

salt

1 spsk. hvidvinseddike



køkkenrulle

Sådan gør du:

Pisk alle ingredienserne til vinaigretten sammen, og smag til.

Skyl salatbladene, sortér dem, og ryst dem tørre.

Forvarm ovnen. Indstillinger: Top/bundvarme/180 °C.

Skær baguetten i meget tynde skiver. Læg skiver af baguette og bacon på en bageplade, sæt den i ovnen på den tredjenederste rille, og rist i 6-7 minutter. Vend brødskiver og bacon om.

Slå hvert vagtelæg ud enkeltvis, og put det i et shotglas eller lille æggebæger.

Bring 300 ml vand i kog i en lille gryde (ca. 18 cm i diameter) sammen med 2 tsk. salt og hvidvinseddiken. Skru ned på niveau 1, når det koger, og læg et vagtelæg ad gangen i det varme, men ikke kogende vand, og pocher dem i 2-3 minutter. Tag æggene op et efter et med en gaffel, og lad dem dryppe af på et stykke køkkenrulle.

Hæld vinaigretten over salatbladene, og fordel på tallerknerne. Tilsæt baconskiver og croutoner. Top af med vagtelæg, og dryp med den resterende vinaigrette. Serveres med det samme.

