**Salta smaker – Syrad endivsallad med blåmögelost och valnöt**

Recept för 4 personer

****

**Ingredienser:**

200 g blåmögelost (av typ/märke Castello)

2 st syrliga äpplen

2 st syrliga päron

50 g vattenkrasse

1 gul endiv

1 röd endiv

2 dl 1-2-3 pickelslag (1 del ättika, 2 delar socker, 3 delar vatten )

1 citron

2 msk smör till stekning

4 msk brynt smör

10 st valnötter

**Såhär gör man:**

Börja med att dela endiven i oregelbundna bitar. Lägg dem i pickelslagen 20 min före servering. Dela päron och äpplen i oregelbundna bitar. Stek dem gyllenbruna i smör. Bryt osten i mindre bitar och hacka valnötterna.

**Till servering:**

Lyft upp endiverna ur pickelslagen och salta lätt, lägg osten och frukten på en tallrik, toppa med endiverna och strö valnötterna och krasse. Smaka av det brynta smöret med lite citronsaft och ringla över innan serveringen.