CARINA BRYDLINGS JULIGA WALDORF MED PÄRON & FIKON

20 PORTIONER, 60 MIN

Ingredienser

Kryddiga päron
5 fasta päron
7 dl vatten
2 dl strösocker
1 dl äppelcidervinäger
1 apelsin, det tunt skalade yttersta skalet
2 kanelstänger
2 stjärnanis
5 hela kryddnejlikor
1 tsk malen kardemumma

Sallad
2 huvuden rosésallad
5 stjälkar blekselleri
6 färska fikon
250 g ädelost
150 g valnötter
Lite flingsalt

Balsamico- & valnötsdressing
¾ dl valnötsolja
½ dl lagrad balsamvinäger
1 msk avsvalnad päronlag
Nymalen svartpeppar



ELITE HOTELS
OF SWEDEN

CARINA BRYDLINGS JULIGA WALDORF MED PÄRON & FIKON

20 PORTIONER, 60 MIN

Gör såhär:
1. Koka päronlag: Koka upp vatten, socker, äppelcidervinäger, apelsinskal och kryddor. Låt sjuda i 5 minuter. Lagen ska ha tydlig sötma och frisk syra.

Koka in päronen: Skala, halvera och kärna ur päronen. Lägg dem i lagen och sjud försiktigt i cirka 10–20 minuter, beroende på sort och mognad. Vänd dem vid behov. De ska bli mjuka men behålla formen och ha lite motstånd kvar. Lyft kastrullen från värmen och låt päronen svalna i lagen. Kyl och låt gärna dra till nästa dag.

Rosta valnötterna: Rosta dem i ugn på 160 °C i cirka 7–10 minuter, tills de doftar och fått lite färg. Låt svalna och bryt dem grovt.

Förbered salladen: Plocka rosésalladen i mindre blad och riv de största i grova bitar. Skiva sellerin tunt och skär fikonen i klyftor. Låt päronen rinna av och skär varje halva i 2–3 klyftor.

Blanda dressingen: Vispa ihop valnötsolja, lagrad balsamvinäger och päronlag. Smaka av med
svartpeppar. Anpassa mängden päronlag efter balsamicons sötma.

Lägg upp huller om buller och ringla dressingen över salladen, toppa slutligen med lite flingsalt.

ELITE HOTELS
OF SWEDEN