

Fyllda CAMBOZOLA-dadlar med ädelkastanjhonung på fänkål-selleri



Ingredienser för 4 personer:

Dadlar:

100 g CAMBOZOLA, utan kanter och skuren i små tärningar
3 msk ädelkastanjhonung
50 ml grädde
10 skivor parmaskinka
20 dadlar kärnfria

Sallad:

100 g CAMBOZOLA, utan kant och skuren i små tärningar
2 msk ädelkastanjhonung
1 fänkål
1 selleri
skal av 1 obesprutad apelsin
50 ml apelsinsaft
20 ml vitvinsättika
50 ml olivolja
1 lagerblad
1 vitlöksklyfta
50 g rostade pinjenötter till dekoration
salt och peppar

Tillagning

Dadlar:

Pressa CAMBOZOLA genom en sil, rör till en jämn smet med grädden och ädelkastanjhonungen. Ta massan i en spritspåse och fyll dadlarna. Dela parmaskinkan på längden, linda halvorna runt dadlarna och lägg i stekpanna. Stek tills att skinkan är härligt knaprig.

Sallad:

Skär apelsinskalet i julienne-skärare och blanchera i saltvatten. Skölj fänkål och selleri, putsa och skär i tunna strimlor. Vinägretten: låt apelsinsaften koka ned till hälften. Blanda i ädelkastanjhonung, vitvinsättika och olivolja. Tillsätt skalen, lagerbladet och den skalade vitlöksklyftan, och låt dra i en timme. Ta sedan bort vitlök och lagerblad. Smaka av vinägretten med salt och peppar.

Uppläggning:

Droppa över vinägretten över salladen, lägg dit dadlarna och dekorera med resten av CAMBOZOLA-tärningarna och pinjenötter.

