

Grillad sparrissallad med CAMBOZOLA



Ingredienser för 2 portioner:

500 g	Sparris	1 msk	Balsamvinäger
150 g	CAMBOZOLA	1 tsk	Lönnsirap
2 st	Lök		Salt
50 g	Pekannötter		Peppar
2 msk	Olivolja		

Tillagning:

1. Skala en lök och skär den i tunna skivor. Värm upp 1 tsk olivolja i en stor stekpanna. Lägg den skivade löken i stekpannan och tillsätt $\frac{1}{4}$ tsk salt och lite peppar. Rör ner sockret efter ca 5 minuter. När löken börjar se glansig ut, fortsätt röra på medelhög värme i ca 12–15 minuter och rör hela tiden så att löken inte bränns fast.
2. Skala sparrisen och skär av den nedre änden. Halvera varje sparris. Lägg sparrisen i en skål och marinera med olivolja. Lägg sedan sparrisen i en grillpanna och stek båda sidor på medelhög värme i 6-7 minuter.
3. För dressingen: Vispa ihop olivolja, balsamvinäger och lönnsirap och smaka av med salt och peppar.
4. Skär CAMBOZOLA i tärningar. Servera sparrisen med CAMBOZOLA och den karamelliserade löken, häll över lite dressing och dekorera med pekannötter.

