

# Chévreosallad

*I Nice har vi en gång till lunch ätit en sallad med gratinerad chévreost. Det här är en variant anpassad efter de grönsaker jag har i trädgården sommartid.*

## Ingredienser

1 skiva chévreost per person  
1 skiva bröd per person  
ruccolasallat  
morötter  
rödlök  
tomater  
gurka  
gräslök  
basilika  
olivolja  
flingsalt



## Gör så här

1. Skölj sallaten, borsta morötterna och riv dem grovt. Skala och skiva löken, dela tomaterna, skiva gurkan, klipp gräslöken och skär basilikan i strimlor.
2. Rosta brödsnivorna och lägg dem därefter på en bakplåtspappersklädd plåt. Lägg en skiva ost på varje bröd. Gratinera i ugnen på hög värme tills osten börjat smälta och fått färg. Låt tomaterna vara med ett par minuter på slutet.
3. Ta ut den gratinerade osten, brödet och tomaterna. Lägg en brödskiva med ost på varje tallrik.
4. Fördela grönsakerna runt ostbrödet, med ruccola och morötter i botten. Strö gräslök och basilika ovanpå. Till sist olivolja och lite flingsalt. Klart!
5. Ett svalt vitt vin funkar utmärkt att dricka till (om man inte ska ut i trafiken efteråt).