



Grønn salat med parmesan mousse

En grønn salat med parmesan mousse av Alpro alternativ til kremfløte

Forberedelse

1. Start med å dele ciabatta i terninger og dryss over olivenolje. Legg de utover i en langpanne og stek i forvarmet ovn på 180°C eller rist de i en panne til de er gyllenbrune.

2. Lag parmesan mousse: visp Alpro alternativ til kremfløte stiv og tilsett plantebaserte alternativet til yoghurt, parmesanost, eddik og gressløk. Smak til med salt og pepper.

3. Deretter kuttes kål, reddiker, rødløk og pære i passende store biter. Bland sammen til en salat og smak til med salt og pepper.

4. Anrett salaten på et fat og dryss over urteblandingen, hakkede pistasjenøtter, og server med parmesanmousse



4 porsjoner



25min



Ingredienser

- 100 ml Alpro alternativ til fløte
- 2 ss Alpro plantebasert alternativ til yoghurt naturell
- 3 ss revet Parmesanost
- 1 ss bringebræreddik eller hvitvinseddik
- 1 ss finkuttet frisk gressløk
- nykvernet pepper og salg
- 1 ciabatta
- ¼ av et kålhode (hvit kål)
- 2 pærer (helst faste)
- 50 g urteblanding (f. eks dill, persille, mynte, brønnkarse, estragon)
- 1 liten rødløk
- 1 bunt redikker
- 50 g pistasjenøtter

Laget med

Alpro Soya Alternativ til Kremfløte

