



## Herlig høstsalat

Fetaost og posjerte plommer gir denne salaten en deilig smak av høst.  
4 porsjoner

### POSJERTE PLOMMER

- 1 kg plommer
- 4 dl vann
- 2,5 dl sukker
- 1 ss sitronsaft

Kok opp vann i en stor kjele. Ha i plommene akkurat lenge nok til at skallet sprekker. Ta opp plommene med en hullskje, fjern skallet, og legg dem i en bolle. Hell ut kokevannet. Kok opp 4 dl vann og sukker og la det koke 1 minutt for å få en klar sirup. Tilsett sitronsaft, og hell den varme sirupen over plommene. La de få trekke minst en time.

### BASILIKUMDRESSING

- 1 potte basilikum
- 1 dl olivenolje
- 1 hvitløkfedd
- litt sitronsaft
- salt og svart pepper

Ha basilikum, presset hvitløk og olje i en bolle, og kjør med en stavmikser. Smak til med sitronsaft, salt og pepper. Sett til side.

### SALAT

- 400 g fetaost i terninger
- 1 pk. bacon
- 150 g blandet salat
- 1 dl grovhakkede valnøtter eller pinjekjerner

Del baconet i terninger og stek gyllent i en tørr stekepanne. Anrett salaten på et stort fat. Legg over plommer, feta og bacon. Strø hakkede nøtter over og hell over basilikumdressingen. Så er det bare å nyte!

## Vintips til maten



### HERLIG HØSTALAT

**Pajzos T Furmint Dry 2014, Tokaj/Ungarn**  
Kr 130, varenr. 3972101 BU

Dette er en morsom vin laget av en nokså kjent drue. Herlig duft av hvite blomster og hvit lett søtlig frukt. Fruktig smak med pen fylde og god, balanserende syre. Lett krydret i finish. Et nytt spennende bekjentskap.

\* BU = bestillingsutvalget, Når ikke annet er oppgitt er vinen å finne i basisutvalget på polet