

# Machésallad med aprikoser och CAMBOZOLA



## Ingredienser för 4 personer

### Sallad:

400 g CAMBOZOLA  
200 g maché sallad  
4 aprikoser  
100 g pekan- eller valnötter

### Medaljonger:

4 skivor fullkornstoast  
200 g rosenaprikosmarmelad,  
finfördelad  
100 g crème fraîche

### Dressing:

1 tsk honung  
1 tsk dijonsenap  
2 msk vit balsamvinäger  
malört  
havssalt, pepparkorn  
ca 4 msk kallpressad olivolja

## Tillagning:

Rensa, skölj och slunga maché salladen.  
Skölj aprikoserna och skär dem i klyftor. Rör ihop salladsdressingen med honungen, dijonsenap, vit balsamvinäger, olivolja och ett stänk malört. Smaka av med havssalt och nymald peppar. Rosta brödet och stick ut cirklar med ett glas. Rör ihop den finfördelade rosenaprikosmarmeladen med crème fraîche och stryk ut på toastmedaljongerna. Trä upp flera bitar av den tärnade CAMBOZOLAN (ca 100 g per pinne) vardera på 4 träpinnar. Blanda salladen och aprikoserna med dressing, strö över rostade nötter och servera med rosenaprikosmedaljongerna och ostpinnarna.

