



## Nordisk efterårssalat med rug, gædeost og æble

En vidunderlig nordisk salat som passer perfekt til frokostbordet eller som en let aftensmad.



[Bedøm opskrift](#)



30 min



Aug – Okt



Dagligt grønt



Vegetar

# Ingredienser

4 pers.

100 g **babyleaves**

2 **røde æbler**

3 skiver tynde rugbrød

80 g fast rulle gedeost

1 spsk olie

salt

## Æblevinaigrette

3 spsk olie

3 spsk æblecidereddike

½ tsk sennep

½ tsk sukker

1 knivspids salt

Opskriften er venligst udlånt af [voresjord.dk](http://voresjord.dk)

# Tilberedning

- 1 Pensl de 3 skiver rugbrød med lidt olie og drys med en smule salt.
- 2 Skær hver skive ud i 6 små firkanter og læg et stykke gedeost på hver enkelt.
- 3 Placer dem på en beklædt bageplade og bag i ovn ved 200 grader i ca. 12 min.
- 4 Kom alle ingredienserne til vinaigretten i et glas med låg og ryst det godt sammen.
- 5 Skyl efterårssalaten grundigt og slyng den tør.
- 6 Skyl æblerne, fjern kærnehuset og skær dem i slanke både.
- 7 Anret salaten på tallerkener, fordel de små gedeoste hapser og skiver af æble imellem salaten.
- 8 Dryp til sidst med vinaigrette og server salaten.

