****

Foto: Steve Lee

**Salat med Parmigiano Reggiano, avokado, jordbær og fiken**

Denne deilige salaten er en frisk og fruktig kombinasjon av avokado, jordbær, friske fiken og skiver av Parmigiano Reggiano, med dressing av sitron, sennep og olivenolje. Og smaken? Helt sensasjonell!

**Forberedelser: 20 minutter**

**2 porsjoner**

**INGREDIENSER**

* 80 g blandet salat
* 2 modne, middels store avokadoer i skiver
* 150 g jordbær, delt i to
* 3–4 fiken (avhengig av størrelse), delt i fire
* Parmigiano Reggiano i skiver
* Ciabatta, surdeigsbrød eller ristet grovbrød til servering

**Dressing:**

* 4 ss olivenolje
* 2 ss sitronsaft
* 1 ts Dijon‑ eller grov sennep
* salt, sukker og pepper

**FREMGANGSMÅTE**

1. Arranger salatbladene på to tallerkener. Fordel avokado, jordbær og fiken.
2. Bruk en potetskreller til å lage skiver av Parmigiano Reggiano og legg skivene på toppen av salaten.
3. Lag dressing ved å vispe sammen olivenolje, sitronsaft og sennep. Krydre med litt salt, sukker og pepper og sprinkle dressingen over salaten.
4. Serveres umiddelbart med varm ciabatta, surdeigsbrød eller ristet grovbrød.

**Kjøkkensjefens tips:** Halver mengden hvis du vil lage bare en porsjon. Salaten er rask å lage – et ideelt alternativ for en sunn og rask lunsj.