

# Bresolasallad med tryffeldressing och ugnsbakade tomater



En italieninspirerad sallad som serveras i små skålar.

## 15 portioner

### Ugnsbakade tomater:

15 små smakrika tomater

Florsocker

Salt

Timjan

De små tomaterna beströs med salt, florsocker och timjan. Bakas/torkas i ugn i 125 grader i ett par timmar tills den mesta vätskan försvunnit. Detta kan förberedas och sparas i kylskåp ett par dagar före.

### Salladen:

200gr bresola, skuren i strimlor

50gr pinjenötter, lätt rostade i panna

Ruccolablad

Skivor av parmesanost, skivas med osthyvel

### Salladsdressing:

Några droppar tryffelolja (smaka av!)

3 msk rapsolja eller annan neutral salladsolja

1 msk äppelcidervinäger

Lite salt och peppar

Dressingens kan förberedas dagen före.

Servera:

Blanda ingredienserna till salladen och lägg i små skålar (t.ex minisuffléformar).

Häll på dressingens precis innan serveringen.