



# Hunaja & chili vuohenjuusto, granaattiomenasalaatti

4 annosta

## KASTIKE:

- 1 salottisipuli
- 3 rkl [SAM AROMA DELI HUNAJA & CHILIÄ](#)
- 2 rkl sitruunamehua
- $\frac{1}{2}$  tl suolaa Mustapippuria myllystä
- $\frac{1}{2}$  dl oliiviöljyä

## SALAATTIAINEKSET:

- 2 rasiaa rukolaa
- 1 romaine salaatti
- 2 granaattiomenan siemenet
- 2 kuorittua ja kuutioitua päärynää
- 300g vuohenjuustoa
- 2 punasipulia ohuina viipaleina
- 1 dl paahdettuja pistaasipähkinöitä

Päälle [SAM AROMA DELI HUNAJA & CHILIÄ](#) oman maun mukaan.

## VALMISTUS:

1. Valmista kastike sekoittamalla kaikki ainekset keskenään, sekoita tasaiseksi. Anna kastikkeen vetäytyä sillä aikaa kun valmistat salaatin.
2. Paahda pinjansiemenet kuivalla pannulla, jäähdytä. Halkaise romaine ja revi se pieniksi paloiksi, lisää rukola, granaattiomenan siemenet, päärynäkuutiot ja ohuiksi viipaleiksi leikatut punasipulit.
3. Lisää murennettu vuohenjuusto, paahdetut pinjansiemenet kastike, sekoita.
4. Valuta salaatin päälle [SAM AROMA DELI HUNAJA & CHILIÄ](#) ja tarjoa salaatti leivän kanssa.