

# AMANIDA DE TARDOR

## Ingredients:

- Enciam: escarola, sucrina o endívies
- Pomes Reineta o Golden: 1/4 per persona
- Nogues sense closca: 40 g per persona
- Formatge de cabra fresc: 20 g per persona
- Vinagreta a la mel i a la mostassa
- 1 xuc de llimona

Peleu i buideu les pomes, talleu-les a rodanxes fines i ruixeu-les amb el xuc de llimona, per a conservar el seu color.

Renteu amb cura l'enciam i escorreu-lo, col·loqueu en els plats, escampeu-hi nogues, trossos de formatge de cabra, rodanxes fines de pomes i acabeu amb l'amaniment a la mel i a la mostassa just abans de servir.

Podeu substituir les nogues per pinyons i afegir una mica de cor d'àpit branca tallat finament.

## VINAGRETA A LA MEL I A LA MOSTASSA

Afegiu a una vinagreta feta amb dos olis diferents (2/3) i dos vinagres diferents (1/3), una cullerada de mostassa i dues cullerades de mel.

