

## AMANIDA DE TARDOR (3)

### Ingredients:

- enciam: escarola, sucrina o endívies
- pomes Reineta o Golden: 1/4 per persona
- raïm: 6 grans per persona
- nogues: 20 g per persona
- formatge de cabra fresc: 30 g per persona
- codonyat: 20 g per persona
- rosta: 2 llesques fiesa per persona
- vinagreta a la mel i a la mostassa
- 1 xuc de llimona

Peleu i buideu les pomes, tal·leu-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 les nogues, els trossos de formatge de cabra, les llesques de rosta passades al forn, les rodanxes fines de pomes, els grans de raïm i acabeu amb l'amaniment a la mel i a la mostassa just abans de servir.

## 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.

