



Mansikka-pekonisalaatti

4 annosta

Ainekset

400 g fetajuustoa
3 tl **Salliselta Za'atar-mausteseosta**
1 dl oliiviöljyä

1 pkt pekonia
2 pss salaattia
1/2 cantaloupemeloni
1 pkt tuoreita mansikoita
1/2 dl oliiviöljyä
1/2 dl balsamicoa
Salliselta rouhittua mustapippuria
Salliselta salaattimixiä

Vinkit

Mausta pekoni Salliselta valkosipuli-chili maustesekoituksella ennen paistoa!

Paahda salaattimixin kuivalla pannulla erityisen nopeuden saavuttamiseksi!

Valmistus

1. Paloittele feta kuutioiksi ja sekoita za'atar-mausteseoksen ja oliiviöljyn kanssa.
2. Laita pekoni pellille leivinpaperin päälle ja paista uunissa 200 asteessa kunnes pekoni on ruskistunut. Valuta ylimääräinen rasva pois talouspaperin päällä.
3. Huuhdo, kuivata ja revi salaatti.
4. Kuori meloni ja viipaloi se.
5. Pilko muut ainekset.
6. Sekoita salaatti, balsamico ja öljy.
7. Lisää loput ainekset salaatin päälle.