



## Cobbin salaatti

Aineet: 1 kerä jäävuorisalaattia  
1 tomaatti kuutioina  
1 broilerin rintaleike (100 g) paistettuna ja kuutioituna  
4 viipaletta paistettua pekonia murusina  
1 avokado kuutioina  
1 kovaksi keitetty muna kuutioina  
75 g sinihomejuustoa murusina  
Kastike:  
1 murskattu valkosipulinkynsi  
1 tl suolaa  
½ tl mustapippuria  
2 tl sinappia  
½ tl sokeria  
= dl punaviinietikkaa  
1 ½ dl oliiviöljyä

Valmistus: Tämä erikoinen salaatti kantaa keksijänsä, losangelesilaisen ravintoloitsijan nimeä. Avokadon, broilerin, sinihomejuuston, pekonin ja munan yhdistelmä on tehnyt ruokalajista erittäin suosittu.

Huuhto ja kuivaa salaatti. Revi salaatinlehdet pienemmiksi palasiksi ja asettele ne laakeaan salaattikulhoon.

Asettele tomaatti, broileri, pekoni, avokado, muna ja sinihomejuusto kolmion muotoisiksi ryhmiksi salaatinlehtien päälle.

Sekoita murskattu valkosipulinkynsi, suola ja pippuri pienessä kulhossa. Lisää joukkoon sinappi, sokeri ja punaviinietikka. Vatkaa sitten öljy muiden aineiden joukkoon. Tarjoa kastike salaatin kanssa.