Nektarinsalat med jordbær og feta

2 pers.

**Ingredienser**

* 125 g [rucola](https://www.valdemarsro.dk/tag/rucola/)
* 2 nektariner, skåret i tynde både (alternativt fersken)
* 70 g [jordbær](https://www.valdemarsro.dk/tag/jordbaer/), skåret i halve
* 30 g [pinjekerner](https://www.valdemarsro.dk/tag/pinjekerner/), ristet
* 50 g [feta](https://www.valdemarsro.dk/tag/feta/)
* 75 g [parmaskinke](https://www.valdemarsro.dk/tag/parmaskinke/), eller serrano
* flagesalt
* sort [peber](https://www.valdemarsro.dk/tag/peber/), friskkværnet
* **Dressing**
* 1 spsk olivenolie
* 1 spsk hindbæreddike, eller æblecidereddike
* 1 tsk [honning](https://www.valdemarsro.dk/tag/honning/)
* 1 tsk dijon [sennep](https://www.valdemarsro.dk/tag/sennep/)

Tid: 10 minutter

**Fremgangsmåde**

**Dressingen**  
Vend alle ingredienserne sammen og smag til. Hindbæreddike eller granatæbleeddike smager vidunderligt til denne lækre salat, men alternativt kan bruges æblecidereddike eller citronsaft.

**Salaten**  
Vend rucola med dressingen, og anret salaten på et fad eller i en skål, hvor der toppes med nektarin, jordbær, smuldret feta, pinjekerner og parmaskinke revet i mindre stykker.

Drys med flagesalt og kværn sort peber over salaten inden servering.