

## Amanida de Formatge de cabra i mango

(Aquesta és una variant de l'amanida de formatge de cabra però enlloc de posar-hi panses o prunes hi podeu posar mango... és boníssima, fàcil i molt ràpida de fer!!!). Les quantitats, poseu-les al gust... i segons els que sigueu.

Endívies o cabdells en el seu defecte. També queda bó amb escarola.

Nous pelades i trencades a trossets petits

100 g de Mango deshidratat

Formatge de cabra. Són ideals les boletes de formatge que venen envasades en vidre i conservades en oli perquè es pot fer servir sense haver-lo d'escalfar el formatge ni desfer-lo.

### Vinagreta d'oli de menta:

Oli de menta

1 cullerada de mostassa Dijon

1 cullerada de mel

1. Rehidrateu el mango amb aigua calenta durant uns 5 minuts.
2. Netegeu els cabdells i/o endívies i feu-ne trossets petits
3. Trenqueu les nous ja pelades en trossets.
4. Per fer la vinagreta, barregeu en un bol l'oli de menta, la mostassa i la mel.
5. Barregeu les endívies/cabdells/escarola, la vinagreta i les nous picades fins que quedi tot ben integrat.
6. Aboqueu-hi unes boletes de formatge de cabra i el mango tallat (millor amb tises) en tires. Torneu-ho a barrejar anant amb cura perquè les boletes de formatge no es facin malbé.

**L'oli de menta ens el fem nosaltres. Abans de començar l'hivern, agafem tota la menta que tenim plantada en un test i en separem les fulles. Després barregem la menta amb oli, sal, pebre i vinagre i ... ho passem pel turmix... El resultat és un oli boníssim que es pot fer servir durant tot l'hivern per les amanides, carn o per fer vinagreta.**