



NA KOŃCU TĘCZY



SKŁADNIKI:

- × 3 garści rukoli
- × 1 duża gruszka
- × 100 g sera z niebieską pleśnią
- × 1/3 szklanki rodzynek jumbo
- × 1/3 szklanki orzechów włoskich
- × 1 łyżeczka syropu klonowego
- × 1 łyżka soku z cytryny

SKŁADNIKI NA DRESSING:

- × 4 łyżki oliwy z oliwek
- × 1 łyżeczka miodu
- × 1 łyżeczka musztardy
- × 1 łyżka octu winnego białego
- × 1 łyżka soku z cytryny
- × sól, świeżo mielony pieprz

PRZYGOTOWANIE:

1. Wszystkie składniki dressingu umieszczamy w shakerze lub słoiczku. Po przykryciu potrząsamy energicznie aż powstanie kremowy sos.
2. Orzechy podprażamy na suchej patelni i zalewamy 1 łyżką syropu klonowego, dokładnie mieszamy i odstawiamy do ostygnięcia.
3. Gruszkę przekrawamy na pół, a następnie za pomocą łyżeczki wydrążamy środek przez całą jej długość. Wydrążone połówki kroimy w półksiężycy a następnie skrapiamy sokiem z cytryny.
4. Rodzynki parzymy (zalewamy wrzątkiem na około 30 sekund), a następnie wysuszamy.
5. Ser z niebieską pleśnią kroimy w kostkę.
6. Rukolę łączymy z dressingiem i wykładamy na miskę lub talerz. Następnie wykładamy gruszki, ser, orzechy i posypujemy rodzynekami.

DODATKOWE UWAGI:

- × Do sałatki wykorzystałam złocisty ser z niebieską pleśnią, ale sałatka będzie tak samo smaczna jeśli wykorzystacie ser z mięszem białego koloru.
- × Do karmelizowania orzechów możecie również użyć 1 łyżeczki miodu bądź 1 łyżeczki brązowego cukru.

