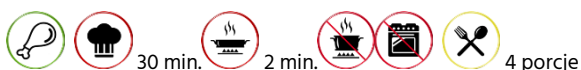




ŚRÓDZIEMNOMORSKA OBFITOŚĆ



SKŁADNIKI NA SAŁATKĘ:

- × 2 garści rukoli
- × 1/3 szklanki suchego kuskus
- × 150 g szynki dojrzewającej
- × 150 g sera halloumi
- × 1/2 owocu granatu
- × 1 nieduża pomarańcza
- × 2 łyżki obranych pistacji

SKŁADNIKI NA DRESSING:

- × 2-3 łyżki oliwy z oliwek
- × 2-3 łyżki oleju z pistacji
- × 1 ząbek czosnku
- × 1 łyżeczka miodu
- × 1 łyżeczka musztardy Dijon
- × 2 łyżeczki octu winnego białego
- × sól, świeżo mielony pieprz

PRZYGOTOWANIE:

1. Czosnek ścieramy na tarce/przeciskamy przez praskę i umieszczamy w shakerze lub słoiczku z pozostałymi składnikami dressingu. Po przykryciu potrząsamy energicznie aż powstanie kremowy sos.
2. Kuskus wsypujemy do garnuszka, dodajemy szczyptę soli, zalewamy wrzącą wodą (około 1 cm ponad poziom kaszy), przykrywamy i odstawiamy na ok. 6 minut do napęcznienia. Po upływie tego czasu mieszamy sklezione ziarenka widelcem.
3. Szynkę dojrzewającą zwijamy w ruloniki i przekrawamy na 2 lub 3 kawałki.
4. Plastry sera halloumi układamy na rozgrzanej patelni grillowej i smażymy po około 1 minucie z każdej strony (ser przewracamy na drugą stronę kiedy zacznie się rozpuszczać i odchodzić od patelni oraz pokryje się ciemnymi paskami). Po zdjęciu z patelni ser kroimy na wąskie paseczki.
5. Wyłuskujemy ziarenka z owocu granatu, a pomarańczę filetujemy.
6. Pistacje częściowo siekamy (niezbyt drobno).
7. Do garnka z kuskus wlewamy połowę przygotowanego dressingu i dokładnie mieszamy. Następnie dokładamy rukolę i polewamy ją pozostałym sosem. Całość delikatnie mieszamy i przekładamy na dość szeroki półmisek/talerz. Następnie układamy pomarańcze, osadzamy ser halloumi i ruloniki szynki dojrzewającej oraz

DODATKOWE UWAGI:

- × Jeśli nie macie oleju z pistacji zastąpcie go zwykłą oliwą z oliwek.
- × Jak filetować pomarańcze? Odcinamy plastry z obydwu końców pomarańczy. Następnie ścinamy skórkę i biały miąższ z góry na dół zachowując kształt owocu. Ostрым nożem wykrawamy cząstki pomarańczy spomiędzy białych błonek.