



CZARNO NA BIAŁYM



SKŁADNIKI NA SAŁATKĘ:

- × 4 garstki roszponki
- × 1 szklanka czarnych porzeczek
- × 80 g koziego sera twardego
- × 4 łyżki orzeszków piniowych

SKŁADNIKI NA DRESSING:

- × 1 łyżka płatków migdałowych
- × 5 łyżek oleju z pestek winogron
- × 1 łyżeczka miodu
- × 1 płaska łyżeczka musztardy miodowej
- × 1 płaska łyżeczka 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. Przygotowujemy dressing. Jeśli wśród akcesoriów dołączonych do Waszego robota kuchennego/blendera jest mały młynek, to sprawdzi się on idealnie do przygotowania tego dressingu. Wówczas po prostu umieszczamy w nim wszystkie składniki dressingu i miksujemy przez kilkanaście sekund aż otrzymamy kremowy sos. Konsystencję regulujcie olejem zgodnie z Waszymi preferencjami. Możecie również połączyć wszystkie składniki rozdrabniaczem do blendera ręcznego.
3. Porzeczki myjemy, suszymy, a następnie odrywamy szypułki.
4. Kozie ser kroimy na cienkie plastry.
5. Na talerzach rozkładamy roszponkę, polewamy ją dressingiem, a następnie rozsypujemy porzeczki oraz orzeszki piniowe. Na koniec układamy plastry koziego sera.

DODATKOWE UWAGI:

- × Sos nałożyłam łyżką zdobiącą do dekoracji talerzy (kliknij tutaj, żeby zobaczyć jak ona wygląda).
- × Zamiast roszponki możecie użyć liści świeżego szpinaku.
- × Jeśli nie jesteście entuzjastami koziego sera możecie wykorzystać np. grillowane halloumi albo ser feta.
- × Olej z pestek winogron możecie zastąpić innym ulubionym olejem na przykład z jakichś orzechów.
- × Orzeszki piniowe, możecie zastąpić na przykład prażonymi płatkami migdałowymi.

