



PIĄTY ELEMENT



SKŁADNIKI NA SAŁATKĘ:

- × 2 garści rukoli
- × 3/4 szklanki winogron
- × 3/4 szklanki agrestu
- × 100-120 g sera pleśniowego camembert
- × 80-100 g szynki dojrzewającej
- × 1/2 szklanki orzechów włoskich

SKŁADNIKI NA DRESSING:

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

PRZYGOTOWANIE:

1. Wszystkie składniki dressingu umieszczamy w shakerze lub słoiczku. Po przykryciu potrząsamy energicznie aż powstanie kremowy sos.
2. Winogrona przekrawamy wzdłuż na pół i pozbawiamy pestek.
3. Agrest pozbawiamy szypulek. Jeśli owoce są duże dzielimy je na pół.
4. Orzechy włoskie dzielimy na ćwiartki, jeśli dysponujemy całymi połówkami.
5. Camembert kroimy w kostkę.
6. Rukolę łączymy z dressingiem, szynką dojrzewającą, winogronami i połową ilości agrestu, po czym układamy na półmiskę lub talerze. Następnie układamy kostki camemberta, na które kładziemy/lekko zatapiamy kawałki orzechów włoskich. Całość posypujemy agrestem.

DODATKOWE UWAGI:

- × Jeśli wykorzystujecie zielony agrest, to dla kontrastu warto sięgnąć po różowe winogrona.
- × Camembert możecie zastąpić innym serem pleśniowym np. brie, bleu lub kozim.