Z soSem Co zwyciężył!

20 min. 20-25 min. 2 duże porcje

SKŁADNIKI NA SAŁATKĘ:

- 2-3 garści rukoli
- 2 dość duże korzenie pietruszki
- 1 łyżeczka syropu klonowego
- 2 łyżki oleju
- 1 duża gruszka
- 2 łyżki soku z cytryny
- 150-200 g sera z niebieska pleśnią
- 5 orzechów brazylijskich

SKŁADNIKI NA SOS:

- 1/2 szklanki orzechów włoskich
- 1/2 szklanki oleju lnianego
- 1 ząbek czosnku
- 1 pomarańcza
- 1/2 łyżeczki soli morskiej

PRZYGOTOWANIE:

1. Wszystkie składniki dressingu umieszczamy w shakerze lub słoiczku. Po przykryciu Przygotowujemy sos. Filetujemy pomarańczę, starając się zachować możliwie dużą ilość soku. 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 sosu i miksujemy przez kilkanaście sekund aż otrzymamy kremowy sos. Konsystencję regulujcie sokiem z pomarańczy zgodnie z Waszymi preferencjami – sos powinien być jednak dość gęsty. Możecie również połączyć wszystkie składniki rozdrabniaczem do blendera ręcznego.
2. Obrane i umyte korzenie pietruszki kroimy w plastry jednakowej grubości (ok. 3 mm). Umieszczamy je w misce z odrobinę soli, wlewamy 2 łyżki oleju oraz łyżeczkę syropu klonowego. Całość mieszamy najlepiej ręką. Tak przygotowaną pietruszkę układamy na blaszce wyłożonej papierem do pieczenia, a następnie pieczemy ją w temperaturze 190 stopni przez około 20-25 minut.
3. Orzechy brazylijskie wykładamy na blaszkę/do kokilki i pieczemy przez 15 minut również w temperaturze 190 stopni (pieczenie góra-dół). Ja upiekłam je jednocześnie z pietruszką. Po ostygnięciu siekamy na niezbyt drobne kawałki.
4. Gruszkę przekrawamy na pół, a następnie za pomocą łyżeczki wydrążamy środek przez całą jej długość. Wydrążone połówki kroimy w półksiężyce a następnie skrapiamy skokiem z cytryny.
5. Ser z niebieską pleśnią kroimy w kostkę.
6. Na półmisek wykładamy rukolę oraz naprzemiennie gruszkę, pietruszkę i ser z niebieską pleśnią oraz posypujemy posiekanymi orzechami brazylijskimi. Całość polewamy sosem tuż przed podaniem.

DODATKOWE UWAGI:

- Do sałatki użyłam złocisty ser z niebieską pleśnią, ale będzie ona tak samo smaczna jeśli wykorzystacie ser z miąższem białego koloru.
- Sałatkę polaną sosem możecie dodatkowo udekorować tartą skórką pomarańczy.

© Just a SALAD 2016
Pobrano z serwisu: justasalad.pl