



PLUM! JAK ŚLIWKA W...



SKŁADNIKI NA SAŁATKĘ:

- × 2-3 garści rukoli
- × 2 garści roszponki
- × 2 śliwki
- × 80 g sera cheddar
- × 100 g szynki dojrzewającej
- × 1 garść orzechów włoskich
- × 1 łyżeczka syropu klonowego

SKŁADNIKI NA DRESSING:

- × 2 łyżki oliwy z oliwek
- × 2 łyżki oleju z orzechów włoskich
- × 1 łyżka octu winnego białego
- × 1 łyżeczka cukru trzcinowego
- × 1/2 łyżeczki musztardy Dijon
- × sól, świeżo mielony pieprz

PRZYGOTOWANIE:

1. Wszystkie składniki dressingu umieszczamy w shakerze lub słoiczku. Po przykryciu potrząsamy energicznie aż powstanie kremowy sos.
2. Śliwki przekrawamy na pół, usuwamy pestkę, a następnie kroimy w półksiężycy, które układamy na rozgrzanej patelni grillowej posmarowanej odrobiną oleju. Śliwki grillujemy po około 1,5 minuty z każdej strony.
3. Ulubioną szynkę dojrzewającą kroimy w paseczki, a następnie podsmażamy przez około 2-3 minuty na suchej patelni.
4. Orzechy podprażamy na suchej patelni i zalewamy 1 łyżką syropu klonowego, dokładnie mieszamy i odstawiamy do ostygnięcia.
5. Ser cheddar ścieramy na tarce o grubych oczkach.
6. Roszponkę wykładamy na miskę lub talerze i polewamy przygotowanym dressingiem. Następnie wykładamy szynkę oraz cząstki śliwek, a na koniec posypujemy startym serem oraz orzechami.

DODATKOWE UWAGI:

- × Do sałatki wykorzystałam śliwkę RENKLODA ALTHANA, ale doskonale sprawdzą się również inne odmiany.
- × Jeśli nie macie pod ręką oleju z orzechów włoskich to zastąpcie go oliwą z oliwek.
- × Do karmelizowania orzechów możecie również użyć 1 łyżeczki miodu bądź 1 łyżeczki brązowego cukru.

