SZPINAKOWA PASJA

35 min. 5+5+15 min. 15 min. 4 porcje

SKŁADNIKI NA SAŁATKĘ:

- 1 garść rukoli
- 1 opakowanie mrożonych liści szpinaku HORTEX (450 g)
- 1 duży burak
- 1 pomarańcza
- 1 łyżka masła klarowanego, 3 ząbki czosnku, szczypta gałki muszkatołowej, sól, świeżo mielony pieprz, 3 jajka
- 100 g sera koziego twarogowego
- 3-4 łyżki płatków migdałowych
- 3-4 łyżki pestek słonecznika

SKŁADNIKI NA DRESSING:

- 3 łyżki oliwy z oliwek
- 1 płaska łyżeczka miodu
- 1 ząbek czosnku
- 1 łyżeczka octu winnego białego
- sól, świeżo mielony pieprz

PRZYGOTOWANIE:

1. Na rozgrzanej patelni rozpuszczamy masło klarowane, a następnie wrzucamy opakowanie mrożonych liści szpinaku HORTEX. Smażymy je, aż woda całkowicie odparuje, dodając pod koniec przeciśnięty przez praskę czosnek, szczyptę gałki muszkatołowej, sól oraz pieprz. Patelnie odstawimy do przestygnięcia.
2. Oddzielamy żółtka od białek. Z patelni odkładamy 1 czubatą łyżkę szpinaku do rozdrabniacza, a pozostałą ilość przekładamy do miski z żółtkami i całość ucieramy przy pomocy blendera, aż do uzyskania zielonej masy o jednolitej konsystencji. Dno tortownicy o średnicy 23 cm smarujemy masłem. Białka z odrobiną soli ubijamy na sztywną pianę, po czym łączymy ją delikatnie ze szpinakową masą, a następnie całość wlewamy do tortownicy. Blat pieczemy przez 15 minut w piekarniku nagrzanym do 180 stopni (grzanie góra-dół).
3. Pestki słonecznika oraz płatki migdałowe prażymy kolejno na suchej patelni.
4. Do rozdrabniacza z odłożonym szpinakiem dokładamy 1 czubatą łyżkę koziego sera oraz 2 łyżki uprażonych pestek słonecznika. Całość blendujemy, a następnie wkładamy do zamrażalnika na około 15-20 minut. Płatki migdałowe drobno siekamy, a kiedy serowa masa będzie już dobrze schłodzona, zakładamy rękawiczki i lepimy szpinakowe kule, obtaczając masę w płatkach migdałowych. Z podanej w przepisie ilości wykonacie około 14 małych kuleczek (o średnicy o koło 1-1,5 cm).
5. Pomarańcze filetujemy, a z buraka wycinamy kółeczka tudzież kroimy go w kostkę lub na paseczki.
6. Do szpinakowego blatu przykładamy 1 listek ręcznika papierowego, gdyż po przestygnięciu może on być delikatnie wilgotny. Następnie smarujemy go pozostałym kozim serkiem, doprawiamy świeżo mielonym pieprzem i wykładamy na niego połowę ilości pokrojonego buraka. Rukolę łączymy z dressingiem, pomarańczami i 2 łyżkami pestek słonecznika, a następnie wykładamy ją na przygotowany blat. Na koniec układamy pozostałe cząstki buraka i osadzamy szpinakowe kule.

DODATKOWE UWAGI:

- Do przygotowania sałatki wykorzystałam buraka z paczki gotowanych buraczków BIO, ale oczywiście możecie go równie dobrze ugotować lub upiec samodzielnie.

Just a SALAD

© Just a SALAD 2017
Pobrano z serwisu: justasalad.pl