



JARZYNOWE KONWENANSE



SKŁADNIKI NA SAŁATKĘ:

- × 3 łyżki zielonego groszku mrożonego
- × 6 jaj przepiórczych
- × 1 fioletowa marchewka
- × 1 korzeń pietruszki
- × 1/2 niedużego batata
- × 8 cm kawałek selera naciowego
- × koktajlowych ogóreczków konserwowych
- × 1/2 jabłka Granny Smith (sok z cytryny)
- × 3 cm białej części pora
- × kilka gałązek natki pietruszki karbowanej
- × Olej Wielkopolskiego Rzepak & Czosnek
- × sól himalajska
- × mielone płatki chili

SKŁADNIKI NA SOS:

- × 3 łyżki Oleju Wielkopolskiego Rzepak & Czosnek
- × 1/2 awokado
- × 1 garstka natki pietruszki karbowanej
- × 1/2 łyżeczki ostrej musztardy
- × 1 łyżeczka cytryny
- × sól himalajska

PRZYGOTOWANIE:

1. Wszystkie składniki dressingu miksujemy w młynku lub łączymy przy pomocy blendera ręcznego, aż uzyskamy sos o jednolitej konsystencji.
2. Jajeczka przepiórcze umieszczamy we wrzątku i gotujemy przez 5 minut. Następnie zalewamy zimną wodą, obieramy i kroimy na plasterki.
3. Groszek wrzucamy do wrzącej, osolonej wody, gotujemy do miękkości (w zależności od producenta zajmuje to mniej więcej od 3 do 5 min), a następnie odcedzamy.
4. Korzeń pietruszki, marchewkę i batata kroimy na cienkie plasterki lub na ćwiartki, a następnie smażymy osobno na rozgrzanej patelni z odrobiną oleju wielkopolskiego, od czasu do czasu mieszając, aż warzywa ładnie się zarumienią (ok. 5-6 min każde). Do marchewki i batata dodajemy na początku smażenia szczyptę soli, a do pietruszki dodatkowo, zmielone płatki chili.
5. Ogóreczki konserwowe, selera naciowego oraz pora kroimy na plasterki.
6. Jabłko kroimy na krótkie paseczki a następnie skrapiamy sokiem z cytryny.
7. Przekątną talerza pokrywamy przy pomocy pędzelka warstwą sosu, a następnie układamy kolejno lub naprzemiennie: jabłko, bataty, ogóreczki, pietruszkę, groszek, marchewkę, jajeczka oraz selera naciowego. Całość posypujemy krążkami pora, a na koniec dekorujemy natką ozdobnej pietruszki.

