



PISTACJOWA WIOSNA



SKŁADNIKI NA SAŁATKĘ:

- × 1 garść roszponki
- × 4-5 liści sałaty rzymskiej baby
- × 1 łyżka oliwy z oliwek, sól, świeżo mielony pieprz
- × 8-10 jajeczek przepiórczych
- × 4-6 g rzodkiewek
- × 8-10 filecików anchois
- × 1/2 szklanki kukurydzy z puszki
- × 40 g pistacji prażonych w piecu Bakalland (w łupinach)

SKŁADNIKI NA SOS:

- × 1 łyżka gęstego jogurtu naturalnego
- × 1 łyżka majonezu ekologicznego
- × 1 garść liści rzodkiewki
- × 1 ząbek czosnku
- × sól, świeżo mielony pieprz

PRZYGOTOWANIE:

1. W wysokim naczyniu lub młynku umieszczamy wszystkie składniki sosu, a następnie biedujemy je aż uzyskamy dressing o jednolitej konsystencji.
2. Jajeczka przepiórcze umieszczamy we wrzątku, gotujemy przez 4-5 minut, po czym zalewamy zimną wodą i obieramy.
3. Rzodkiewki kroimy na plasterki, a fileciki anchois przekrawamy na połówki.
4. Obrane pistacje siekamy na niezbyt drobne kawałki.
5. Roszponkę i porwane listki sałaty rzymskiej skrapiamy oliwą, doprawiamy odrobiną soli i pieprzu, a następnie wykładamy naprzemiennie wraz z rzodkiewkami, jajeczkami, anchois, odcedzoną kukurydzą oraz polewamy przygotowanym sosem. Na koniec, całość posypujemy pistacjami.

DODATKOWE UWAGI:

- × Zamiast anchois w sałatce tej znakomicie odnajdzie łosoś tudzież makreła wędzona.

