



ELEGANCJA FRANCJA



SKŁADNIKI NA SAŁATKĘ:

- × 1 duża garść roszponki
- × 1 garść różowych winogron
- × 6 zielonych szparagów
- × 80 g Kabanosów Francuskich Gold Sokołów
- × 80 g sera camembert
- × 1 garść orzechów włoskich

SKŁADNIKI NA DRESSING:

- × 3 łyżki oliwy z oliwek
- × 1 nieduży ząbek czosnku
- × 1 łyżeczka octu jabłkowego
- × 1 łyżeczka syropu z agawy
- × 1 płaska łyżeczka ziół prowansalskich
- × sól himalajska, świeżo mielony pieprz

PRZYGOTOWANIE:

1. Wszystkie składniki dressingu blendujemy, aż uzyskamy sos o jednolitej konsystencji.
2. Szparagi pozbawiamy zdrewniałych końcówek, gotujemy w osolonej wodzie przez około 5 min, a następnie przelewamy zimną wodą i przekrawamy 3 części.
3. Kabanosy Francuskie kroimy na ukośne kawałki około 1,5 cm długości.
4. Winogrona, w zależności od wielkości, przekrawamy na połówki lub ćwiartki, jednocześnie pozbawiając ich pestek.
5. Dobrze schłodzony ser camembert kroimy na małe kawałki np. w kostkę.
6. Orzechy włoskie dzielimy na mniejsze kawałki.
7. Na półmisek wykładamy naprzemiennie roszponkę, kabanosy, winogrona, szparagi, orzechy włoskie oraz większość przygotowanego camemberta. Całość polewamy dressingiem, a na koniec układamy pozostałe kostki sera.

DODATKOWE UWAGI:

- × Camembert możecie zastąpić serem z niebieską pleśnią.

