



UCZTA W OGRODZIE



SKŁADNIKI NA SAŁATKĘ:

- × 2 duże garści rukoli (1 łyżka oleju z pestek winogron)
- × 1 stek z Rostbefu Uczta Qulinarna Sokołów (ok. 340 g)
- × 150 g sera feta
- × 3/4 szklanki borówek amerykańskich
- × 1/2 pęczka zielonych szparagów (sól, cukier)
- × bratki do dekoracji
- × olej do grillowania, sól, świeżo mielony pieprz

SKŁADNIKI NA SOS:

- × 4-5 łyżek oleju z pestek winogron
- × 3-4 truskawki
- × 1 łyżka octu winnego białego
- × 1 łyżeczka syropu klonowego
- × 1 ząbek czosnku
- × sól, świeżo mielony pieprz

PRZYGOTOWANIE:

1. Wszystkie składniki dressingu blendujemy, aż uzyskamy sos o jednolitej konsystencji (gęstość sosu regulujemy olejem).
2. Szparagi pozbawiamy zdrewniałych końcówek, gotujemy w osolonej wodzie z dodatkiem cukru przez około 5 min, a następnie przelewamy zimną wodą i przekrawamy na 3 części.
3. Ser kroimy w kostkę.
4. Mięso wyciągamy z lodówki na około 15 minut przed grillowaniem. Chwilę przed wrzuceniem steka na ruszt nacieramy go olejem i posypujemy pieprzem oraz solą. Mięso wrzucamy na gorący ruszt i grillujemy z obydwu stron do uzyskania złoto-brązowego koloru oraz pożądanego stopnia wysmażenia. Gotowego steka zdejmujemy z grilla i odstawiamy na kilka minut aby odpoczęło, po czym kroimy go na plasterki.
5. Na krawędziach półmiska wykładamy naprzemiennie rukolę skropioną olejem z pestek winogron, szparagi, borówki i ser feta. Na środku układamy listki rukoli oraz pokrojone na plastry kawałki mięsa. Całość dekorujemy bratkami. Sos podajemy osobno.

DODATKOWE UWAGI

- × Do przygotowywania steków polecam wykorzystać aplikację Stek Timer Sokołów (więcej informacji) – mięso wychodzi idealnie wysmażone!