



GOŚĆ HONOROWY



SKŁADNIKI NA SAŁATKĘ:

- × 2 duże garści rukoli
- × 1 opakowanie Kabanosów Polskich SOKOŁÓW (140 g)
- × 1/2 niedużego kalafiora (2 łyżeczki oleju rzepakowego, 1 ząbek czosnku, 1 płaska łyżeczka miodu, sól himalajska)
- × 16 truskawek
- × 1 garść kwiatów begonii i niecierpków

SKŁADNIKI NA DRESSING:

- × 5 łyżek oleju rzepakowego
- × 1 ząbek czosnku
- × 1 łyżka octu winnego
- × 1/2 łyżeczki ostrej musztardy
- × 1 łyżeczka miodu
- × sól, świeżo mielony pieprz

PRZYGOTOWANIE:

1. Czosnek przeciskamy przez praskę, a następnie łączymy z pozostałymi składnikami dressingu aż uzyskamy sos o jednolitej konsystencji.
2. Kalafiora dzielimy na mniejsze różyczki, obtaczamy dokładnie w oleju z przeciśniętym przez praskę czosnkiem, miodem i czosnkiem (najlepiej zrobić to ręką lub wykorzystać pędzel), a następnie układamy na blaszce. Kalafiora pieczemy przez około 25 minut w piekarniku nagrzanym do 200 stopni (grzanie góra-dół).
3. Kabanosy kroimy na ukośne kawałki około 1,5 cm długości.
4. Truskawki pozbawiamy szypułek i kroimy na ćwiartki
5. Na półmisek układamy naprzemiennie rukolę, kawałki kalafiora, truskawki i kabanosy. Całość polewamy dressingiem i dekorujemy kwiatami begonii i niecierpkami.

