



OPCJA NA GRILLA



SKŁADNIKI NA SAŁATKĘ:

- × 1 garść rukoli
- × 1 garść roszponki
- × 1/2 pęczka szparagów zielonych (olej z pestek winogron, sól)
- × 10 truskawek
- × 3 plastry ananasa
- × 80 g sera żółtego dojrzewającego

SKŁADNIKI NA DRESSING:

- × 4 łyżki oleju z pestek winogron
- × 1 nieduży ząbek czosnku
- × 4 listki bazylii
- × 1 łyżka listków oregano
- × 1 łyżka octu winnego białego
- × 1 płaska łyżeczka cukru trzcinowego
- × sól, świeżo mielony pieprz

DODATKOWE UWAGI:

- × Do sałatki możecie wykorzystać dowolny, ulubiony ser żółty dojrzewający np. Parmezan, Ementaler, Cheddar, Gouda tudzież Edamski.

PRZYGOTOWANIE:

1. W wysokim naczyniu lub młynku umieszczamy wszystkie składniki sosu, a następnie bledujemy je aż uzyskamy dressing o jednolitej konsystencji.
2. Plastry ananasa i skropione olejem szparagi grillujemy przez kilka minut z każdej strony, aż pokryją się brązowymi paseczkami. Szparagi solimy po zdjęciu z rusztu.
3. Ser żółty kroimy na stosunkowo cienkie, nieduże kwadraciki.
4. Od truskawek odcinamy nożem szypułki, a następnie kroimy je na ćwiartki.
5. Na półmisek wykładamy naprzemiennie wszystkie składniki sałatki, a całość polewamy przygotowanym dressingiem.