



## KALAFIOROWY TALERZYK



### SKŁADNIKI NA SAŁATKĘ:

- × 2 garści roszonej
- × 1 opakowanie mrożonki (450 g)  
kalafior – różyczki (1 jajko, 2 łyżki  
płatków migdałowych, 1 łyżeczka ziół  
prowansalskich, 2 ząbki czosnku, 1  
łyżka oleju\_
- × 6-8 truskawek
- × 180 g fasolki szparagowej zielonej i  
żółtej
- × 60 g sera z niebieską pleśnią
- × 80 g szynki parmeńskiej
- × 2 łyżki płatków migdałowych

### SKŁADNIKI NA DRESSING:

- × 3 truskawki
- × 4 łyżki oliwy z oliwek
- × 1 łyżeczka musztardy Dijon
- × 1 łyżeczka ziół prowansalskich
- × 2 łyżki octu jabłkowego
- × 1 łyżeczka syropu klonowego
- × sól, świeżo mielony pieprz

### PRZYGOTOWANIE:

1. Do wysokiego naczynia wrzucamy 3 pozbawione szypulek truskawki, dodajemy oliwę, musztardę, ocet, zioła, syrop klonowy oraz pieprz i sól do smaku. Całość blendujemy, aż uzyskamy dressing o jednolitej konsystencji. Gęstość sosu regulujemy olejem.
2. Kalafiora gotujemy zgodnie z instrukcją na opakowaniu, następnie odcedzamy i dociskamy do sita pozbawiając wody. Na patelni rozgrzewamy olej, wrzucamy kalafiora oraz przeciśnięty przez praskę czosnek i smażymy kilka chwil, cały czas mieszając, aż upewnimy się, że cała woda odparowała. Zawartość patelni przekładamy do rozdrabniacza i kiedy kalafior będzie już chłodny, dodajemy płatki migdałowe, zioła oraz wbijamy jajo. Całość blendujemy, a następnie wykładamy na papier do pieczenia formując kształt kwadratu. Kalafiorowy talerzyk pieczemy w temp. 190 stopni przez 25 min.
3. Fasolkę pozbawiamy końcówek, a następnie gotujemy do miękkości przez około 8-10 minut (młoda fasolka ugotuje się nieco szybciej) we wrzącej, osolonej wodzie z dodatkiem cukru. Kiedy fasolka będzie już miękka odcedzamy ją i po przestygnięciu kroimy na trzy części.
4. Płatki migdałowe prażymy na suchej patelni.
5. Truskawki pozbawiamy szypulek i kroimy na ćwiartki.
6. Szynkę kroimy w paseczki i podsmażamy.
7. Na kalafiorowym talerzyku kruszymy ser, a następnie wykładamy naprzemiennie roszonej, fasolkę, szynkę i truskawki. Całość polewamy dressingiem, a na koniec posypujemy płatkami migdałowymi.

