



TÊTE-À-TÊTE OWOCE I PASZTET



SKŁADNIKI NA SAŁATKĘ:

- × 2 garści roszonek
- × 1 pomarańcza
- × 1 banan (sok z cytryny)
- × 2 łyżki suszonej żurawiny
- × 2 łyżki płatków migdałowych
- × 3 łyżki grzanek pszennych
- × 200 g pasztetu w kawałku

SKŁADNIKI NA DRESSING:

- × 4 łyżki oleju rzepakowego
- × 1 płaska łyżeczka miodu
- × 1 łyżeczka płatków migdałowych
- × 1/2 łyżeczki musztardy miodowej
- × 1 łyżka soku z pomarańczy
- × 1 łyżka octu winnego białego
- × sól, świeżo mielony pieprz

PRZYGOTOWANIE:

1. Pomarańczę filetujemy (zachowując łyżkę soku do dressingu), po czym kroimy na mniejsze kawałki.
2. Banana kroimy na plasterki, które niezwłocznie skrapiamy sokiem z cytryny.
3. Suszoną żurawinę zalewamy wrzątkiem na około 30 sekund, następnie odcedzamy, osuszamy i kroimy na mniejsze kawałki.
4. Płatki migdałowe prażymy na suchej patelni (również te potrzebne do sosu), a następnie mielimy w malakserze lub bardzo drobno siekamy.
5. Pasztet kroimy w kostkę (około 0,5 cm) i obtaczamy w zmielonych płatkach migdałowych.
6. W wysokim naczyniu lub młynku umieszczamy wszystkie składniki sosu, a następnie biedujemy je aż uzyskamy dressing o jednolitej konsystencji.
7. Na półmisek wykładamy naprzemiennie roszonek, banany, pomarańcze, żurawinę, kostki pasztetu oraz grzanki. Dressing dodajemy bezpośrednio przed podaniem.

DODATKOWE UWAGI:

- × Do przygotowania pasztetowych kostek wykorzystałam pasztet pieczony NATURRINO z Sokołowa, który nie tylko świetnie smakuje, ale również ma bardzo dobry skład.

