



## ORANŻOWY ZAGAJNIK



20 min

15 min

2 porcje

### SKŁADNIKI NA SAŁATKĘ:

- × 1 garść rukoli
- × 1 garść roszponki
- × 1 nieduża marchewka
- × 1/2 niedużego batata
- × 100 g sera z niebieską pleśnią
- × 2 łyżki prażonych orzechów laskowych

### SKŁADNIKI NA DRESSING:

- × 3-4 łyżki oleju z pestek winogron
- × 1 płaska łyżeczka miodu
- × 1 ząbek czosnku
- × 1 łyżka octu winnego białego
- × 1 garść liści bazylii
- × sól, świeżo mielony pieprz

### PRZYGOTOWANIE:

1. W wysokim naczyniu lub młynku umieszczamy wszystkie składniki sosu, a następnie biedujemy je aż uzyskamy dressing o jednolitej konsystencji.
2. Obranego i umytego batata kroimy w plastry jednakowej grubości (ok. 1-2 mm). Umieszczamy je w misce, dodajemy odrobinę soli i wlewamy 2 łyżki oleju. Całość mieszamy najlepiej ręką. Tak przygotowane bataty układamy na blaszce wyłożonej papierem do pieczenia, a następnie pieczemy je w temperaturze 200 stopni przez 15 minut.
3. Orzechy siekamy na niezbyt drobne kawałki.
4. Paprykę pozbawiamy gniazda nasiennego, po czym kroimy ją w kosteczkę.
5. Marchewkę ścieramy na tarce o grubych oczkach.
6. Ser kroimy w kostkę.
7. Na półmisek wykładamy naprzemiennie rukolę, roszponkę, bataty, marchewkę, paprykę oraz kostki sera. Całość polewamy dressingiem, a na koniec posypujemy orzechami laskowymi.

### DODATKOWE UWAGI:

- × Orzechy laskowe możecie uprażyć samodzielnie. Wykładamy je na blaszkę i pieczemy przez około 12-15 minut w piekarniku nagrzanym do 180 stopni (pieczenie góra-dół). Orzechy będą gotowe kiedy zarumienią się, skórka popęka, a w kuchni będzie unosił się aromat prażonych orzechów. Po przestygnięciu orzechy pocieramy chwilę w dłoniach, pozbawiając je nadmiaru spękanej skórki.