



FRANCUSKI POCZĘSTUNEK



SKŁADNIKI NA SAŁATKĘ:

- × 1 garść rukoli
- × 1 garść roszponki
- × 100 g pleśniowego sera koziego (rolada)
- × 80 g Szynki Bajońskiej
- × 1 szklanka ciemnych winogron
- × 6 kasztanów jadalnych

SKŁADNIKI NA DRESSING:

- × 4 łyżki oliwy z oliwek
- × 1 ząbek czosnku
- × 1 łyżeczka miodu
- × 1 łyżeczka musztardy
- × 1 łyżka octu winnego białego
- × 1 łyżeczka ziół prowansalskich
- × sól, świeżo mielony pieprz

DODATKOWE UWAGI:

- × Kasztany możecie zastąpić innymi ulubionymi orzechami.

PRZYGOTOWANIE:

1. Wszystkie składniki dressingu blendujemy, aż uzyskamy sos o jednolitej konsystencji.
2. Kasztany obieramy z łupin, siekamy, a następnie prażymy na suchej patelni (ok. 4-5 min), pamiętając o jej częstym potrząsaniu. [Przekładamy je do miseczki i odstawiamy do przestygnięcia. Uważajcie, aby nie prażyć kasztanów zbyt długo, gdyż stwardnieją i nie będą tak smaczne.
3. Winogrona przekrawamy na pół i pozbawiamy pestek.
4. Roladkę koziego sera kroimy na plasterki około 0,5 cm grubości. Przekrawamy je na pół, a następnie każdy półplasterek dociskamy do posiekanych kasztanów, tak aby jedna strona sera została nimi całkowicie oblepiona.
5. Na talerzu układamy naprzemiennie rukolę z roszponką, winogrona oraz porwaną na mniejsze kawałki szynkę. Całość polewamy przygotowanym dressingiem, a na koniec pomiędzy składnikami układamy kasztanowe serki.

