CZEKOHOLICZKA

20 min. 5-6 min. 2 porcje

SKŁADNIKI NA SAŁATKĘ:

- 1 garść mixu sałat (roszponka, szpinak, botwinka)
- 1/2 opakowania Salami Chips SOKOŁÓW
- 5 truskawek
- 40 g gorzkiej czekolady
- 1 garść orzechów włoskich
- 1 kiwi
- 1 korzeń pietruszki (ok. 2 cm papryczki chili, syrop klonowy, olej rzepakowy)
- 2-3 łyżki oliwi z oliwek
- 1 łyżka octu balsamicznego
- sól himalajska, świeżo mielony pieprz kolorowy

PRZYGOTOWANIE:

1. Oliwę łączymy z octem balsamicznym solą i pieprzem.
2. Salami Chips kroimy na paseczki.
3. Korzeń pietruszki kroimy na cienkie plasterki, a następnie smażymy na rozgrzanej patelni z odrobiną oleju rzepakowego. Po chwili dodajemy szczyptę soli, startą na tarce o małych oczkach papryczkę chili oraz odrobinę syropu klonowego. Całość od czasu do czasu mieszamy aż plasterki ładnie się zarumienią (ok. 5-6 min).
4. Kiwi obieramy, kroimy na plasterki równej grubości, a następnie dzielimy na ćwiartki.
5. Truskawki pozbawiamy szypułek i kroimy na półplasterki. Czekoladę rozpuszczamy w kąpieli wodnej. Truskawki zanurzamy w czekoladzie, a następnie układamy na desce wyłożonej papierem do pieczenia i wkładamy do lodówki na minimum 20 min.
6. Na półmisek wykładamy naprzemiennie mix sałat, Salami Chips, pietruszkę oraz truskawki w czekoladzie i podzielone na nieduże kawałki orzechy włoskie. Całość polewamy dressingiem.

© Just a SALAD 2019
Pobrano z serwisu: justasalad.pl