



SŁONECZNA WIELKANOC



SKŁADNIKI NA SAŁATKĘ:

- × 1 garść liści szpinaku baby
- × 1 garść roszoneki
- × 4 sezamki
- × 1/2 awokado (sok z cytryny)
- × 1 ugotowany burak
- × 100 g sera z niebieską pleśnią
- × 10 truskawek
- × 8-10 bratków

SKŁADNIKI NA DRESSING:

- × 10 g chałwy o smaku waniliowym
- × 4 łyżki oleju z pestek winogron
- × 1/2 łyżeczki syropu z agawy
- × 1/2 łyżeczki soku z cytryny
- × szczypta płatków chili

PRZYGOTOWANIE:

1. Czosnek przeciskamy przez praskę, a następnie łączymy z pozostałymi składnikami dressingu aż uzyskamy sos o jednolitej konsystencji.
2. Obranego i umytego batata kroimy w plastry jednakowej grubości (ok. 1-2 mm). Umieszczamy je w misce, dodajemy przyprawę i wlewamy 1-2 łyżeczki 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. Jajeczka przygotowujemy na półmiętko. Wkładamy je do garnuszka z wrzącą wodą i gotujemy na małym ogniu przez 2 min. Następnie szybko zdejmujemy z palnika, przelewamy lodowatą wodą i obieramy.
4. Szparagi pozbawiamy zdrewniałych końcówek, gotujemy w osolonej wodzie przez około 5 min, a następnie przelewamy zimną wodą i przekrawamy na 3 części.
5. Pestki słonecznika prażymy na suchej patelni.
6. Na półmisek wykładamy naprzemiennie wszystkie składniki sałatki, polewając ją w międzyczasie przygotowanym dressingiem.

