



## TRUSKAWKI W SIECI



### SKŁADNIKI NA SAŁATKĘ:

- × 1 garść liści szpinaku baby
- × 2 garści roszponki
- × 200 g filetu z halibuta bez skóry
- × 1 nieduży batat (olej, mieszanka przypraw z chili)
- × 8 truskawek
- × 2 łyżki płatków migdałowych

### SKŁADNIKI NA DRESSING:

- × 3 łyżki oliwy z oliwek
- × 1 łyżka octu winnego białego
- × 1 łyżka białego wytrawnego wina (opcjonalnie)
- × 1 łyżeczka miodu
- × 1 łyżeczka majonezu
- × 1 łyżeczka musztardy
- × sól, świeżo mielony pieprz

### PRZYGOTOWANIE:

1. Wszystkie składniki dressingu ubijamy trzepaczką, aż uzyskamy sos o jednolitej konsystencji.
2. Płatki migdałowe prażymy na suchej patelni.
3. Halibuta myjemy pod zimną wodą, osuszamy, oprószamy solą i świeżo mielonym pieprzem. Rybkę wrzucamy na rozgrzaną patelnię posmarowaną odrobiną oleju. Smażymy przez około 3 minuty z każdej strony, aż halibut ładnie się zarumieni. Po przestygnięciu dzielimy halibuta na cząstki o wielkości o około 2-3 cm.
4. 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.
5. Truskawki pozbawiamy szypułek i kroimy na ćwiartki.
6. Na półmisek wykładamy naprzemiennie roszponkę, truskawki, chipsy z batatów oraz halibuta. Całość polewamy dressingiem, a na koniec posypujemy płatkami migdałowymi.

### DODATKOWE UWAGI:

- × Do sałatki wykorzystałam Klasyczny Majonez oraz Stołową Musztardę Kętrzyńską – dressing wyszedł rewelacyjnie.

