



FIGO-FAGO



SKŁADNIKI NA SAŁATKĘ:

- × 1 garść roszponki
- × 1 garść rukoli
- × 8 cienkich plasterków boczku surowego wędzonego
- × 4 nieduże figi
- × 50 g sera z niebieską pleśnią
- × 50 ml śmietanki 30%
- × 1/2 owocu granatu
- × 1/2 szklanki orzechów włoskich
- × oliwa z oliwek, sól himalajska, świeżo mielony pieprz

PRZYGOTOWANIE:

1. Figi kroimy na ćwiartki, plastry boczku przekrawamy na pół, a następnie owijamy w nie figi, które układamy na blasze wyłożonej papierem do pieczenia. Całość wkładamy do piekarnika nagrzanego do 180 stopni (grzanie góra-dół) i zapiekamy przez około 15 minut, aż boczek ładnie się zarumieni.
2. Śmietankę podgrzewamy, a następnie dodajemy pokruszony ser z niebieską pleśnią. Całość utrzymujemy na małym ogniu cały czas mieszając i ugniatając widelcem, aż uzyskamy sos o jednolitej konsystencji. Sos możemy też przygotować w mikrofalach.
3. Z owocu granatu wyłuskujemy ziarenka.
4. Orzechy włoskie dzielimy na mniejsze kawałki.
5. Na półmisek wykładamy skropioną oliwą listki sałat, a na nich układamy jeszcze ciepłe figi z boczkiem oraz orzechy. Całość doprawiamy solą i pieprzem, polewamy sosem oraz posypujemy ziarenkami granatu.

DODATKOWE UWAGI:

- × Do sałatki wykorzystałam Boczek Surowy Wędzony z Sokołowa.

