



ŚWIĄTECZNY DUET 2019



SKŁADNIKI NA SAŁATKĘ:

- × 1 garść liści szpinaku baby
- × SKŁADNIKI NA SAŁATKĘ:
- × 2 duże garści roszonek
- × 250 g topinamburu (olej roślinny, płynny miód, sól)
- × 2 pomarańcze
- × 3 ugotowane buraki
- × 1 garść orzechów włoskich
- × 1 garść migdałów solonych
- × 2 łyżki suszonej żurawiny

SKŁADNIKI NA DRESSING:

- × 5-6 łyżek oleju z pestek winogron
- × 2 łyżki octu winnego białego
- × 1 mały ząbek czosnku
- × 1 łyżeczka musztardy miodowej
- × 1 łyżeczka miodu
- × sól himalajska, świeżo mielony pieprz

SKŁADNIKI DO PRZYGOTOWANIA SZYNKI:

- × 1 opakowanie Szynki Świątecznej SOKOŁÓW (4 plastry)
- × 3 garści posiekanych orzechów (włoskie, laskowe, migdały)
- × 3-4 łyżeczki miodu
- × 4 łyżki powideł śliwkowych
- × 1 łyżeczka cynamonu
- × 1 łyżeczka musztardy miodowej
- × 1-2 łyżki oliwy z oliwek
- × świeżo mielony pieprz

PRZYGOTOWANIE:

1. Wszystkie składniki dressingu blendujemy aż uzyskamy sos o Szynekę pieczemy zgodnie z instrukcją na opakowaniu, przy czym zamiast marynaty wykorzystujemy glazurę przygotowaną z produktów podanych na liście składników (https://www.youtube.com/watch?v=BJ_jGgKAqEk).
2. Wszystkie składniki dressingu blendujemy aż uzyskamy sos o jednolitej konsystencji (gęstość sosu regulujemy sokiem z pomarańczy).
3. Topinambur szorujemy (nie obieramy) kroimy w plastry jednakowej grubości (ok. 1-2 mm). Umieszczamy je w misce, dodajemy 1-2 łyżeczki oleju, kilka kropli miodu oraz sól. Całość mieszamy najlepiej ręką po czym układamy na blaszce wyłożonej papierem do pieczenia. Pieczemy w temperaturze 210 stopni przez około 25 minut, aż brzegi chipsów zaczną się ładnie rumienić.
4. Buraki kroimy w kostkę.
5. Pomarańcze filetujemy, a większe kawałki dzielimy na mniejsze części.
6. Orzechy siekamy.
7. Suszoną żurawinę zalewamy wrzątkiem na około 30 sekund, następnie odcedzamy, osuszamy i kroimy na mniejsze kawałki.
8. Na talerzach kładziemy plastry Szynki Świątecznej. Obok szynki układamy naprzemiennie wszystkie składniki sałatki, które polewamy przygotowanym dressingiem.

