



NIEMIECKA PRECYZJA



SKŁADNIKI NA SAŁATKĘ:

- × 2 garści mixu sałat (rukola, szpinak, botwinka)
- × 200 g topinamburu (olej roślinny, płynny miód, sól)
- × 1 duże jabłko (sok z cytryny)
- × 1 duży ugotowany burak
- × 1/3 szklanki suszonej żurawiny
- × 1/3 szklanki orzechów włoskich
- × olej z orzechów włoskich, sól, świeżo mielony pieprz

SKŁADNIKI NA SOS:

- × 50 g twardego sera podpuszczkowego dojrzewającego
- × 110 ml śmietanki 30%
- × świeżo mielony pieprz kolorowy

PRZYGOTOWANIE:

1. Śmietankę podgrzewamy, a następnie dodajemy ser starty na tarce o małych oczkach oraz pieprz. Całość utrzymujemy na małym ogniu cały czas mieszając, aż uzyskamy sos o jednolitej konsystencji.
2. 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.
3. Jabłko ścieramy na szatkownicy i skrapiamy obficie sokiem z cytryny.
4. Buraka kroimy w słupki.
5. Orzechy siekamy.
6. Suszoną żurawinę zalewamy wrzątkiem na około 30 sekund, następnie odcedzamy, osuszamy i kroimy na mniejsze kawałki.
7. Na półmisek wykładamy naprzemiennie skropione olejem listki sałat, buraki, chipsy z topinamburu, jabłka, żurawinę i orzechy. Całość polewamy przygotowanym sosem.

