



WIELKANOCNE ROMANESCO



SKŁADNIKI NA SAŁATKĘ:

- × 1 garść liści szpinaku baby
- × 2 garści roszponki (oliwa z oliwek)
- × 1 garść kiełków pora
- × 1 opakowanie Pasztetu Pieczonego Naturrino „Sokołów”
- × 1/3 kalafiora romanesco
- × 1 słoiczek patisonów konserwowych
- × 10 jajek przepiórczych
- × 1 czubata łyżka majonezu
- × 1 czubata łyżka chrzanu
- × sól, świeżo mielony pieprz kolorowy

PRZYGOTOWANIE:

1. Majonez mieszamy z chrzanem, aż do uzyskania sosu o jednolitej konsystencji.
2. Jajeczka przygotowujemy na półtwardo. Wkładamy je do garnuszka z wrzącą wodą i gotujemy na małym ogniu przez 2 minuty, następnie szybko zdejmujemy z palnika, przelewamy lodowatą wodą i obieramy.
3. Kalafiora obieramy i wykrawamy z niego różyczki.
4. Patisony osuszamy i kroimy na ćwiartki lub w ósemki.
5. Pasztet kroimy w kostkę.
6. Na półmisek układamy naprzemiennie wraz z białym sosem, skropioną oliwą roszponkę, kostki pasztetu, jajeczka, patisony i kalafiora. Całość doprawiamy solą i pieprzem do smaku, a na koniec posypujemy kiełkami pora.

