



## POMARAŃCZOWY CHRUPKUS



### SKŁADNIKI NA SAŁATKĘ:

- × 2 garści roszponki
- × 1 opakowanie CHRUP'US Classic
- × 1/2 szklanki kuskus perłowego
- × 300 ml soku pomarańczowego
- × 2 łyżki owoców goji
- × 50 g sera koziego twardego
- × 1 szklanka świeżej miechunki

### SKŁADNIKI NA DRESSING:

- × 4 łyżki oleju z pestek winogron
- × 1 łyżka soku pomarańczowego
- × 1 łyżeczka syropu z agawy
- × 1 łyżka octu winnego białego
- × 1 łyżka prażonych płatków migdałowych
- × sól, świeżo mielony pieprz
- × 1 łyżka soku z cytryny
- × sól, świeżo mielony pieprz

### PRZYGOTOWANIE:

1. Wszystkie składniki dressingu blendujemy aż uzyskamy sos o jednolitej konsystencji.
2. Kuskus gotujemy zgodnie z instrukcją na opakowaniu, przy czym zamiast wody wykorzystujemy sok pomarańczowy. Po odcedzeniu i przestygnięciu łączymy z połową ilości przygotowanego dressingu.
3. Jagody goji zalewamy na około 10 sekund wrzątkiem, a następnie osuszamy na sitku.
4. Kozie ser ścieramy na tarce o małych oczkach.
5. Tuż przed podaniem do miski z kuskusem dodajemy CHRUP'USy, jagody goji, miechunkę i roszponkę. Całość delikatnie mieszamy, a następnie układamy na półmisek, polewamy pozostałym dressingiem i miejscami tworzymy białe stosiki z koziego sera.

