



MAJONEZOWY MASYW



SKŁADNIKI NA CIASTO

- × 1 jajko
- × 70 g ciepłego masła
- × 40 g cukru
- × 140 g mąki pszennej
- × 2 czubate łyżki majonezu
- × 1/2 łyżeczki proszku do pieczenia
- × sól, 1/2 łyżeczki mielonych płatków chili, 1/3 łyżeczki kurkumy

SKŁADNIKI NA SAŁATKĘ:

- × 150 g filetu z łososia pacyficznego bez skóry (sól, kilka kropli cytryny, kilka kropli syropu z agawy, 1 łyżka oleju rzepakowego, 1 łyżeczka ostrej musztardy)
- × 1 łyżka majonezu
- × 1 duża garść roszponki
- × 4-5 pędów szparagów (1 łyżeczka oleju rzepakowego, 1 płaska łyżeczka mieszanki tajskich ziół)
- × 1 zielone jabłko (sok z cytryny)
- × 1 nieduża czerwona cebula
- × 1 garść bratków

SKŁADNIKI NA DRESSING:

- × 5 łyżek oleju rzepakowego 1 ząbek czosnku
- × 1 łyżeczka musztardy
- × 1 łyżka octu jabłkowego
- × 1 łyżeczka miodu
- × sól, świeżo mielony pieprz

PRZYGOTOWANIE:

1. Masło ucieramy z cukrem oraz przyprawami, następnie cały czas miksując dodajemy jajko, majonez, mąkę oraz proszek do pieczenia i mieszamy aż uzyskamy ciasto o jednolitej konsystencji. Następnie wypełniamy nim tortownicę (18-20 cm) wyłożoną papierem do pieczenia i wkładamy do piekarnika nagrzanego do 190 stopni (grzanie góra-dół). Pieczemy przez 20 minut, a następnie pozostawiamy do ostygnięcia.
2. Łososia myjemy w zimnej wodzie i osuszamy ręcznikiem papierowym, a następnie nacieramy marynatą. Rybkę kładziemy na brytfance i wkładamy ją na 15 minut do nagrzanego do 180 stopni C piekarnika (grzanie góra-dół). Po wystygnięciu dzielimy widelcem na mniejsze kawałki i łączymy z majonezem.
3. Od szparagów odłamujemy zdrewniałe końcówki. Na patelni rozgrzewamy 1 łyżkę oleju, a następnie wrzucamy na nią pokrojone na cienkie plasterki (ok. 2-3 mm) pędy szparagów oraz główki, doprawiamy i smażymy przez około 5 minut, od czasu do czasu mieszając.
4. Wszystkie składniki dressingu blendujemy, aż uzyskamy sos o jednolitej konsystencji.
5. Cebulę w piórka.
6. Jabłko kroimy w słupki/kostkę i skrapiamy sokiem z cytryny
7. Kruchy spód pokrywamy pastą z łososia, a następnie układamy na niej naprzemiennie roszponkę, cebulę szparagi i jabłka. Całość skrapiamy przygotowanym dressingiem oraz dekorujemy bratkami.