WIOSENNE BRZMIENIA

20 min. 15 min. 2 porcje

SKŁADNIKI NA SAŁATKĘ:

- 1 /3 szklanki pełnoziarnistego makaronu
- 1 duża garść listków roszponki, szczawiu i botwinki
- 8 zielonych szparagów
- 1 łodyga rabarbaru (1 łyżeczka cukru trzcinowego, 1 łyżka oliwy z oliwek)
- 2 morele
- 1 nieduża czerwona cebula
- 100 g sera z niebieską pleśnią
- 2 łyżki prażonych, solonych pestek słonecznika
- 1 garść bratków

SKŁADNIKI NA DRESSING:

- 5 łyżek oleju z pestek winogron
- 1 ząbek czosnku
- 1 łyżeczka musztardy- 1 łyżka octu jabłkowego
- 1 łyżeczka miodu
- 1 garstka listków bazylii, oregano i rozmarynu
- sól, świeżo mielony pieprz

PRZYGOTOWANIE:

1. Wszystkie składniki dressingu mieszamy w rozdrabniaczu, aż uzyskamy sos o jednolitej konsystencji.
2. Makaron gotujemy zgodnie z instrukcją na opakowaniu, przelewamy zimną wodą i odstawiamy na sitku, a po przeschnięciu skrapiamy 1 łyżką dressingu.
3. Szparagi pozbawiamy zdrewniałych końcówek, gotujemy w osolonej wodzie przez około 5 min, a następnie przelewamy zimną wodą i przekrawamy 3 części.
4. Obcinamy końcówki od umytego rabarbaru i kroimy na plasterki grubości około 3-4 mm. Olej łączymy z cukrem i tak przygotowaną pastę mieszamy z plasterkami rabarbaru. Odstawiamy je na minimum 20 minut, co jakiś czas mieszając
5. Cebulę kroimy w piórka.
6. Morele kroimy na półksiężyce.
7. Ser kroimy w kostkę.
8. Na półmisek wykładamy naprzemiennie roszponkę oraz pokrojone nożem do sałaty liski szczawiu i botwinki, makaron, rabarbar, morele, szparagi, cebulę, ser oraz pestki słonecznika. Całość polewamy przygotowanym dressingiem i posypujemy pestkami słonecznika.

© Just a SALAD 2021
Pobrano z serwisu: justasalad.pl