



ŁOSOSIOWE UNIESIENIE



SKŁADNIKI NA SPÓD:

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

SKŁADNIKI NA SAŁATKĘ:

- × 200 g filetu z łososia pacyficznego bez skóry (sól, 1 łyżeczka musztardy)
- × 1 łyżka majonezu
- × 1 duża garść roszponki
- × 1 brzoskwinia (sok z cytryny)
- × 2 bezpestkowe papryki spiczaste
- × 1 nieduża czerwona cebula
- × 2/3 szklanki agrestu

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. Masło ucieramy z cukrem oraz przyprawami, następnie cały czas miksując dodajemy jajko, majonez, musztardę, mąkę oraz proszek do pieczenia, 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 18 minut, a następnie pozostawiamy do ostygnięcia.
2. Łososia myjemy w zimnej wodzie i osuszamy ręcznikiem papierowym, a następnie doprawiamy solą i nacieramy musztardą. 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. Wszystkie składniki dressingu blendujemy, aż uzyskamy sos o jednolitej konsystencji.
4. Paprykę kroimy na plasterki, a cebulę w piórka.
5. Brzoskwinie kroimy na półksiężycy, które skrapiamy sokiem z cytryny, a agrest przekrawamy wzdłuż na pół.
6. Kruchy spód pokrywamy pastą z łososia, a następnie układamy na niej naprzemiennie roszponkę, cebulę, brzoskwinie, agrest i paprykę. Całość skrapiamy przygotowanym dressingiem.