



JESIENNA NOVELLA



SKŁADNIKI NA SAŁATKĘ:

- × 1 garść liści szpinaku
- × 1 szklanka suchego makaronu 100% mąki z ciecierzycy NOVELLE (olej z pestek winogron, mielone płatki chili, sól)
- × 1/4 małej dyni nelson lub hokaido (ok. 200 g po obraniu)
- × 100 g sera camembert
- × 4 kasztany
- × 1/2 szklanki suszonej żurawiny
- ×

SKŁADNIKI NA DRESSING:

- × 4 łyżki oleju z pestek winogron
- × 3 łyżeczki octu jabłkowego
- × 1 łyżeczka musztardy miodowej
- × 1 łyżeczka miodu
- × 1 łyżka liisków oregano
- × sól, świeżo mielony pieprz

PRZYGOTOWANIE:

1. Wszystkie składniki dressingu, blendujemy aż uzyskamy sos o jednolitej konsystencji.
2. Dynię obieramy i oczyszczamy, a następnie przy pomocy obieraczki do warzyw ścinamy z uzyskanego kawałka cienkie (stosunkowo długie i wąskie) plastry. 1 łyżkę oleju łączymy ze szczyptą soli, mielonymi płatkami chili i 1 łyżeczką miodu. Powstałą marynatę nacieramy plastry dyni, po czym rozkładamy je na blasze z papierem do pieczenia i pieczemy w piekarniku nagrzanym do 160 stopni C (grzanie góra dół) przez 35 minut i odstaw do przestygnięcia.
3. Makaron gotujemy zgodnie z instrukcją na opakowaniu, a po przestygnięciu łączymy z 1 łyżką przygotowanego dressingu.
4. Kasztany obieramy i siekamy na cienkie plasterki.
5. Suszoną żurawinę zalewamy wrzątkiem na około 30 sekund, następnie odcedzamy i osuszamy.
6. Dobrze schłodzony camembert kroimy w kostkę.
7. Na półmisek wykładamy naprzemiennie makaron, liście szpinaku, kostki sera, chipsy z dyni oraz suszoną żurawinę i kasztany. Całość polewamy pozostałym dressingiem.