



Sałatka z warzywnym makaronem NOVELLE oraz suszonymi pomidorami OLE! i doprawiona koncentratem curry HOTZ



SKŁADNIKI:

- × 2 garści rozszponki
- × 1/2 szklanki suchego makaronu 100% mąki z ciecierzycy NOVELLE
- × 8-10 suszonych pomidorów w oleju OLE!
- × 3 łyżki prażonych orzechów laskowych
- × 2-3 morele
- × 1 duża papryka spiczasta

SKŁADNIKI NA DRESSING:

- × 5-6 łyżek oleju z suszonych pomidorów OLE!
- × 1 łyżeczka koncentratu curry HOTZ

PRZYGOTOWANIE:

1. Makron gotujemy zgodnie z instrukcją na opakowaniu.
2. Olej łączymy z pastą curry, dodajemy szczyptę soli oraz pieprzu i dynamicznie mieszamy, aż uzyskamy sos o jednolitej konsystencji.
3. Orzechy drobno siekamy.
4. Morele kroimy na połówki, pozbawiamy pestek, a następnie kroimy na półksiężycy.
5. Suszone pomidory wyciągamy ze słoiczka (zachowujemy olej) i kroimy w paseczki.
6. Paprykę pozbawiamy gniazda nasiennego i kroimy na plasterki.
7. Makaron łączymy z połową ilości przygotowanego dressingu, a następnie na półmisek wykładamy naprzemiennie wszystkie składniki sałatki. Na koniec, całość polewamy pozostałym sosem.