



SAŁATKA Z ŁOSOSIEM, FIGAMI, ORZECHAMI LASKOWYMI I JABŁKIEM

czas przygotowania
30 MIN.

liczba porcji
2

poziom trudności
ŁATWY

SKŁADNIKI:

MOWI SIGNATURE łoś wędzony na gorąco Cytryna i Pietruszka - 1 opakowanie
figi - 2 sztuki
jabłko - 1 sztuka
orzechy laskowe - kilka sztuk
miód - 2 łyżki
chilli płatki - ½ łyżeczki
kapary marynowane - kilka sztuk

rzodkiewka - 2 sztuki
kietki lub groszek pnący - ½ kubka

Sos jogurtowo-cytrynowy
jogurt - ½ kubka
sok z cytryny - 1 łyżka
pasta sezamowa - 1 łyżeczka
sól, pieprz - do smaku



SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

1. Przygotujcie dwie miseczki średniej wielkości, w pierwszej z nich zrobimy dressing. Wsypujemy płatki chilli, zalewamy je miodem i dorzucamy orzechy laskowe. Dokładnie mieszamy łyżką i dressing gotowy.
2. W drugiej miseczce powstanie sos. Wlewamy do niej jogurt, nakładamy pastę sezamową i dodajemy świeżo wyciśnięty sok z cytryny. Oczywiście mieszamy, ale na tym jeszcze nie koniec.
3. Nasz jogurtowo-cytrynowy sos po wstępnym wymieszaniu doprawiamy do smaku solą i pieprzem. Próbuujemy i, jeśli wszystko gra, mieszamy ponownie. Tym razem już na serio. Gładka, kremowa konsystencja to znak, że sos jest gotowy.
4. Starczy już na dzisiaj tego mieszania – przyszedł czas krojenia. Jabłko i rzodkiewki kroimy zatem w cienkie plasterki, a figi na ćwiartki. Czas krojenia właśnie minął. Idziemy jak wakacyjna burza z tymi składnikami!
5. Możecie wierzyć lub nie, ale nasza wakacyjna sałatka z łososiem i figami jest już prawie gotowa. Sięgamy więc po najlepszy możliwy talerz i zaczynamy idealną kompozycję smaków.
6. Na środku talerza układamy plasterki jabłek i rzodkiewki. Swobodnym ruchem dorzucamy do nich figi pokrojone w ćwiartki.
7. Łososia MOWI dzielimy palcami na mniejsze kawałki. Dopasujcie ich wielkość do swojej wizji idealnej sałatki i ułóżcie pośród pozostałych składników.
8. Dodajemy jeszcze kilka kaparów i zbliżamy się do sałatkowej perfekcji. Sałatka z łososiem i figami zaczyna już wyglądać fantastycznie, ale wymaga jeszcze od nas dopieszczenia ostatnich szczegółów.
9. Dlatego polewamy sałatkę dressingiem i dekorujemy kielkami. Wygląda na to, że wszystko jest już za swoim miejscem. Podajemy z sosem jogurtowo-cytrynowym. Smacznego!



ZAPRASZASZ
GOŚCI, CZY ZJESZ
SAM? DOBRZE TO
PRZEMYŚLI!