



ŁOSOŚ Z KULKAMI Z RICOTTY I SOSEM MALINOWO-IMBIROWYM

czas przygotowania
20 MIN.

liczba porcji
4

poziom trudności
ŁATWY

SKŁADNIKI:

MOWI PURE Świeża porcja
2 szt. – 1 opakowanie
zielone oliwki – 3 łyżki
(posiekane)
ser ricotta – 0,1 kg
(odsączony)
bułka tarta – 1 łyżeczka
sezam – 3 łyżki
sól, pieprz

Sos

maliny – kilkanaście sztuk
cukier – 1 łyżeczka
imbir – ½ łyżeczki (starty)
masło – 1 łyżeczka
amaretto – 1 łyżeczka

Salatka

rukiew wodna lub roszponka –
1 kubek
sos sojowy – 1 łyżeczka
limonka (sok) – 1 łyżeczka
olej sezamowy – ½ łyżeczki



SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

1. Ricotta ma bardzo delikatny smak, żeby trochę go podkreślić dodamy do niej posiekane oliwki i bułkę tartą. Mieszamy je na gładką masę i doprawiamy odrobiną soli i pieprzu.
2. Smak naszej mieszanki zyska nowy kształt. Z kremowo-oliwkowej masy formujemy małe kulki, obtaczamy je w sezamie i przekładamy do naczynia żaroodpornego. Pieczemy kilkanaście minut w temperaturze 180°C.
3. Na patelni rozgrzewamy masło i wrzucamy maliny. Smażymy je razem z dodatkiem startego imbiru, amaretto i cukru. Cały czas mieszamy, żeby nic się nie spaliło i cierpliwie czekamy aż cukier się rozpuści, a maliny zaczną rozpadać.
4. Przesmażone maliny przekładamy do miski i blendujemy na gładki mus. Przechodzimy przez sito, żeby pozbyć się pestek i kilku upartych kawałków imbiru, które nie dały się zblendować.
5. Łosoś z ricottą i malinowym musem będzie wyglądał jeszcze lepiej, jeśli podamy go z lekką, zieloną sałatką. Mieszamy sos sojowy, sok z limonki oraz olej sezamowy. Tak powstały dressing mieszamy z sałatką i uznajemy sałatkę za gotową.
6. Łosia MOWI kroimy w dużą kostkę. Przyprawiamy do smaku solą i pieprzem i smażymy na oleju z każdej strony. Ważne, abyśmy smażyli na umiarkowanym ogniu, nie dłużej niż dwie minuty z jednej strony.
7. A teraz sprawdzamy, czy dzielenie się jedzeniem faktycznie jest takie fajne. Po jednej stronie talerza układamy sałatkę. Kładziemy na niej kawałki MOWI i kulki z ricotty. Obok stawiamy miseczkę z sosem malinowo-imbriowym i dekorujemy danie kilkoma malinami. Smacznego!



CZY WIECIE,
DLACZEGO
NORWEGIA TO
NAJSZCZĘŚLIWSZY
KRAJ NA ZIEMI? TEN
PRZEPIS WAM NA TO
ODPOWIE.