



ROLLSY Z ŁOSOSIEM WĘDZONYM I SOSEM MANGO-CHILLI

czas przygotowania
20 MIN.

liczba porcji
4

poziom trudności
ŁATWY

SKŁADNIKI:

MOWI SIGNATURE łośoś wędzony na zimno 4 plastry
– 2 opakowania
rukola – kilkanaście gałązek
ser cheddar – 100 g
jabłko – 1 sztuka
ogórek – ½ sztuki
mango – ½ sztuki
chilli – ½ łyżeczki
cytryna – ½ sztuki
cukier – 1 łyżeczka
orzechy laskowe – 1 łyżka (posiekane)
sól



SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

1. Zanim będziemy zawijać, troszkę się nakroimy. Kolejność zupełnie dowolna, ale warto sobie wszystko powtórzyć na głos, żeby o niczym nie zapomnieć. No to lecimy.
2. W umiarkowanie cienkie i podłużne słupki kroimy: ser cheddar, nieobrane jabłko i równie nieobranego ogórka.
3. Mango dla odmiany obieramy i kroimy w drobną kostkę. Orzechy laskowe siekamy. I w zasadzie do przekrojenia została nam już tylko cytryna – na pół.
4. Nasze precyzyjnie pokrojone słupki z sera, jabłka i ogórka dzielimy na kilka równych porcji. To właśnie tymi składnikami niebawem wypełnimy rollsy z łososiem.
5. Dodajemy do nich także listki rukoli i staramy się, żeby składniki w każdej porcji występowały w podobnych ilościach.
6. Sięgamy po plastry wędzonego łososia i przypominamy, że nic już nie kroimy. No chyba, że bardzo chcecie dociąć je na idealne prostokąty. Ostrzegamy, że może się to okazać zupełnie zbędne, bo MOWI jest idealny bez docinania.
7. W plastry łososia zawijamy wcześniej poporcjowane słupki ogórka, sera i jabłka z rukolą. To historyczna chwila, bo tworzymy w ten sposób prekursorskie, bezglutenowe rollsy z łososia.
8. Żeby odpowiednio uczcić nasze przełomowe dokonania kulinarne przyrządzimy sos! Miksujemy pokrojone mango z chilli, sokiem z cytryny, cukrem i solą. Powstaje sos mango-chilli, który doskonale podbije smak i kolorystykę wrapów.
9. Rollsy z łososiem, układamy na ulubionym talerzu. Tuż obok, w małych miseczkach ustawiamy sos mango-chilli i posiekane orzechy. Ależ to wspaniale wygląda. Smacznego!



PRZEPIS Z TAK
DOBREGO
ŁOSOSIA MOŻE
SIĘ TYLKO
I WYŁĄCZNIE
UDAĆ.