SAŁATKA Z ŁOSOSIEM, CUKINIĄ, MIĘTĄ I BAZYLIĄ, SEREM MOZARELLA I CHILLI

czas przygotowania	liczba porcji	poziom trudności
30 MIN.	**1**	**ŁATWY**

SKŁADNIKI:

MOWI SIGNATURE Łosoś wędzony na zimno – 4 plastry
cukinia mini – 4 sztuki
rzodkiewka – kilkanaście plastrów
szparagi – 3 sztuki
fasolka szparagowa – 8 sztuk
mięta – kilkanaście listków
bazylia – kilkanaście listków
koperek – kilka gałązek
mozzarella mini – 6-8 kulek
oliwa – 1 łyżka
chilli Bird's Eye – ½ sztuki
skórka z cytryny – 1 mała łyżeczka
sok z cytryny – ½ sztuki
sól

Zielona sałatka z łososiem MOWI ma sporą szansę sprawić, że poczujecie miętę. Dosłownie, bo mięta jest jej składnikiem i w przenośni, bo jest świetnym przykładem na to, że sałatki z łososiem są super smaczne i proste do zrobienia. To łatwy przepis na doskonałą i zdrową przystawkę.

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

1. Nasz pierwszy krok to dressing do sałatki. Zrobimy go w małej miseczce dodając kolejno: łyżkę oliwy, posiekaną połówkę papryczki chilli Bird's Eye wraz z pestkami (są pikantne, dlatego umyjcie po nich dobrze ręce, zanim przez przypadek dotkniecie twarzy), małą łyżeczkę skórki cytryny startej na najmniejszym oczku tarki, wyciśnięty ręcznie sok z połówki cytryny i szczyptę soli. Mieszamy, mieszamy i dressing gotowy.
2. Do innej, trochę większej miski wrzucamy 8 sztuk ugotowanej fasolki szparagowej, a następnie 3 zielone szparagi. Szparagi pysznie smakują na surowo ale polecamy je sparzyć wrzątkiem dla uzyskania ładniejszego i głębszego koloru. W końcu wiadomo nie od dziś, że oczami też się je. A jeżeli nie lubicie chrupać, możecie je ugotować.
3. Teraz w misce ląduje kilkanaście plasterków rzodkiewki i 4 cukinie mini ścięte na podłużne cienkie plastry. Dodajemy do nich zioła: po kilkanaście listków mięty, bazylii i kilka gałązek koperku.
4. Odsączamy mozzarellę mini na sitku – optymalnie od 6 do 8 kulek – i dorzucamy je do reszty składników. Polewamy całość przygotowanym wcześniej dressingiem. Mieszamy.
5. Jeśli zastanawiacie się po jakie naczynie sięgnąć – podpowiemy, że każde będzie dobre bo wypełni je dobra sałatka z łososiem! Przekładamy do niego wymieszane już składniki i wieńczymy dzieło 4 plastrami łososia MOWI wędzonego na zimno, układając je na górze w zgodzie z własnym poczuciem estetyki. Gotowe! Sami teraz widzicie, że z MOWI jemy też oczami. Smacznego!

KTO BARDZIEJ KOCHA NATURĘ...? TURYŚCI, NATURYŚCI CZY NORWESCY RYBACY?