

Sałatka z rukoli, owoców i koziego sera z orzechami nerkowca



3 porcje

10 minut

Składniki

- 40 g rukoli
- 40 g świeżego szpinaku baby
- 80 g truskawek, pokrojonych
- 80 g świeżych malin
- 150 g sera koziego, pokrojonego w plastry
- 20 g czerwonej cebuli, pokrojonej w cienkie plastry
- 100 g nieosolonych prażonych nerkowców
- 10 g musztardy Dijon
- 20 g miodu
- 30 ml soku z cytryny
- 20 ml octu
- 50 ml wody
- 50 g oliwy z oliwek
- 30 g nasion granatu lub 30 g świeżych jagód (opcjonalnie)
- 1/2 łyżeczki świeżo zmielonego czarnego pieprzu

Przygotowanie

1

W misce umieść 40 g rukoli, 40 g świeżego szpinaku baby, 80 g pokrojonych truskawek, 80 g świeżych malin, 150 g sera koziego i 20 g czerwonej cebuli. Całość dokładnie wymieszaj i odstaw na bok.

2

Zamocuj ostrze wielofunkcyjne w kielichu do gotowania. Umieść w nim 100 g nieosolonych prażonych nerkowców. Zamknij pokrywę kielicha.

3

Posiekaj.

4

Zgarnij szpatułką ze ścianek na dno kielicha, dodaj 10 g musztardy Dijon, 20 g miodu, 30 ml soku z cytryny, 20 ml octu, 50 ml wody i 50 g oliwy z oliwek extra virgin. Zamknij pokrywę kielicha.

5

Posiekaj.

6

Wylej mieszankę na sałatkę i posyp nasionami granatu, orzechami nerkowca i świeżo zmielonym czarnym pieprzem.

7

Gotowe do podania! Smacznego!