



## FRANCUSKA SAŁATKA Z KABANOSAMI I SEREM

### SKŁADNIKI:

#### *Sałatka:*

- 1 duża garść roszponki
- 1 garść różowych winogron
- 6 zielonych szparagów
- 80 g kabanosów francuskich Gold Sokołów
- 80 g sera camembert
- 1 garść orzechów włoskich
- sól himalajska

#### *Sos:*

- 3 łyżki oliwy z oliwek
- 1 nieduży ząbek czosnku
- 1 łyżeczka octu jabłkowego
- 1 łyżeczka syropu z agawy
- 1 płaska łyżeczka ziół prowansalskich
- sól himalajska, świeżo mielony pieprz

---

### PRZYGOTOWANIE:

1. Składniki dressingu miksować blenderem do uzyskania sosu o jednolitej konsystencji.
2. Szparagi pozbawić zdrewniałych końcówek, gotować w osolonej wodzie przez 5 minut, a następnie przelać zimną wodą i przekroić na 3 części. Kabanosy francuskie pokroić na ukośne kawałki o długości 1,5 cm.
3. Winogrona przekroić na połówki lub ćwiartki i pozbawić je pestek. Dobrze schłodzony ser camembert pokroić w kostkę. Orzechy włoskie podzielić na mniejsze kawałki.
4. Na półmisek wyłożyć naprzemiennie roszponkę, kabanosy, winogrona, szparagi, orzechy włoskie oraz większość przygotowanego camemberta. Całość polać dressingiem i udekorować pozostałym serem.