



KWIAT SEZONU

SKŁADNIKI:

- 1 garść roszponki
- 1 garść rukoli
- 1 opakowanie kabanosów francuskich Sokolów
- 100 g sera z niebieską pleśnią
- 1 szklanka borówek
- 2 nektarynki
- 2 łyżki suszonych chabrów

Dressing:

- 3 łyżki oliwy z oliwek
- 3 łyżki oleju rzepakowego
- 1 duży ząbek czosnku
- 2 łyżeczki syropu z agawy
- 1 płaska łyżeczka ostrej musztardy
- 2 łyżki białego octu winnego
- sól i świeżo mielony pieprz

PRZYGOTOWANIE:

1. Czosnek obrać, przecisnąć przez praskę, a następnie wraz z pozostałymi składnikami dressingu umieścić w shakerze lub słoiczku. Po przykryciu potrząsać energicznie naczyniem, aż powstanie kremowy sos.
2. Kabanosy pokroić na ukośne kawałki (około 1 cm długości). Nektarynki pokroić na półksięzyce. Ser posiekać w małą kostkę.
3. Na półmisek wyłożyć naprzemiennie rukolę z roszponką, kabanosy, borówki, nektarynki oraz ser pleśniowy. Całość poleać dressingiem, a na koniec posypać suszonymi chabrami.