



SAŁATKA Z KABANOSEM I PIECZONYM KALAFIOREM

SKŁADNIKI:

Salatka:

- 2 duże garście rukoli
- 1 opakowanie kabanosów polskich Sokołów (140 g)
- 1/2 niedużego kalafiora
- 2 łyżeczki oleju rzepakowego
- 1 ząbek czosnku
- 1 płaska łyżeczka miodu
- szczypta soli himalajskiej
- 16 truskawek
- 1 garść kwiatów begonii i niecierpka

Dressing:

- 5 łyżek oleju rzepakowego
- 1 ząbek czosnku
- 1 łyżka octu winnego
- 1/2 łyżeczki ostrej musztardy
- 1 łyżeczka miodu
- sól, świeżo mielony pieprz

PRZYGOTOWANIE:

1. Czosnek przecisnąć przez praskę, a następnie mieszać z pozostałymi składnikami dressingu do uzyskania sosu o jednolitej konsystencji.
2. Kalafior podzielić na mniejsze różyczki, dokładnie obtoczyć w oleju połączonym z miodem, czosnkiem, solą himalajską i przeciśniętym przez praskę czosnkiem (najlepiej zrobić to ręką lub wykorzystać pędzel), a następnie ułożyć na blaszce. Kalafior piec przez 25 minut w piekarniku rozgrzanym do temp. 200°C (grzanie góra-dół).
3. Kabanosy pokroić na ukośne kawałki o długości 1,5 cm. Truskawki pozbawić szypułek, po czym pokroić na ćwiartki.
4. Na półmisek wyłożyć naprzemiennie rukolę, różyczki kalafiora oraz kawałki truskawek i



SAŁATKA Z KABANOSEM I PIECZONYM KALAFIOREM

kabanosów. Całość polać dressingiem i udekorować kwiatami begonii oraz niecierpka.