



SŁODKO-OSTRA SAŁATKA Z SALAMI

SKŁADNIKI:

- 1 garść mieszanki sałat (np. roszponki, szpinaku i botwinki)
- 1/2 opakowania salami chips Sokolów
- 5 truskawek
- 40 g gorzkiej czekolady
- garść orzechów włoskich
- 1 kiwi
- 1 korzeń pietruszki
- ok. 2 cm papryczki chili
- 1-2 łyżki syropu klonowego
- olej rzepakowy
- 2-3 łyżki oliwy z oliwek
- 1 łyżka octu balsamicznego
- sól himalajska
- świeżo mielony pieprz kolorowy

PRZYGOTOWANIE:

- Oliwę połączyć z octem balsamicznym, solą i pieprzem. Salami chips pokroić w paseczki.
- Korzeń pietruszki pokroić na cienkie plasterki, a następnie usmażyć na rozgrzanej patelni z odrobiną oleju rzepakowego. Po chwili dodać szczyptę soli, startą na tarce o małych oczkach papryczkę chili oraz odrobinę syropu klonowego. Całość smażyć, aż plasterki ładnie się zarumienią (przez 5-6 minut), od czasu do czasu mieszając.
- Kiwi obrać, pokroić na plasterki, a następnie podzielić na ćwiartki. Truskawki pozbawić szypułek i pokroić na półplasterki. Czekoladę roztopić w kąpeli wodnej. Truskawki zanurzyć w czekoladzie (1 łyżkę owoców odłożyć do dekoracji), a następnie ułożyć na desce wyłożonej papierem do pieczenia i wstawić do lodówki na minimum 20 minut.
- Na półmisek wyłożyć naprzemiennie mieszankę sałat, salami chips, pietruszkę oraz truskawki w



SŁODKO-OSTRA SAŁATKA Z SALAMI

czekoladzie i podzielone na nieduże kawałki
orzechy włoskie. Całość ozdobić truskawkami i
polać dressingiem.