

Doradca Smaku II, odc. 37: Słodki pomidor kumato



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

pomidor kumato	3 szt.
łosoś	100 g
cytryna	1 szt.
sałata rzymska	
kolendra	
Kminek mielony Prymat	
Pieprz cytrynowy mielony Prymat	
olej orzechowy	200 ml
Sól morską jodowaną drobnoziarnista Prymat	
Pieprz czarny mielony Prymat	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Sparzone i obrane pomidory kumato kroimy w plastry. Układamy na talerzu.
- KROK 2 Listki kolendry blendujemy. Dodajemy olej orzechowy i dalej blendujemy. Dodajemy świeżo wyciśnięty sok z cytryny. Doprawiamy kminkiem i pieprzem cytrynowym Prymat i ponownie blendujemy.
- KROK 3 Łosoś kroimy w drobną kostkę. Doprawiamy solą morską, pieprzem czarnym mielonym i pieprzem cytrynowym Prymat. Skrapiamy sokiem z cytryny i olejem orzechowym. Dodajemy posiekaną kolendrę i wszystko mieszamy.
- KROK 4 Siekamy w cieniutkie paseczki 2 listki sałaty. Na koniec przed samym podaniem solimy sos z kolendry. Na talerz wlewamy 2 łyżki sosu z kolendry.

KROK 5 Układamy na nim posiekaną sałatę, na niej układamy pomidory. Na pomidorach układamy łososia.

KROK 6 Na koniec doprawiamy pieprzem czarnym mielonym Prymat i podajemy.