

Sałatka szparagowa z kiełbasą chorizo



ROBERT_SOWA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

białych i zielonych szparagów	400 g
oliwek bez pestek	80 g
mix sałat wedle uznania	- -
pomidorów concasse	50 g
pokrojonej w drobną kostkę szalotki	1 sztuka
octu winnego	1 łyżka
oliwy z oliwek	2 łyżki
miodu	1 łyżeczka
solil czosnkowej Prymat	1 sztuka
chorizo	100 g
Pieprz czarny mielony Prymat	- -
cukier	- -
parmezan	40 płatki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Szparagi umyć, obrać i ugotować każdy rodzaj oddzielnie we wrzącej wodzie z dodatkiem soli i cukru. Po ugotowaniu szparagi wystudzić, przekroić wzdłuż na pół i pokroić na kawałki. Kiełbasę chorizo pokroić w cienkie plasterki, lekko podsmażyć. Oliwki przekroić na pół, szalotkę pokroić w drobną kostkę. Ocet winny wymieszać z oliwą, szalotką i solą czosnkową.

Szparagi, sałatę, kiełbasę chorizo, pomidory concasse i oliwki ułożyć na półmisku, skropić sosem i posypać płatkami parmezanu.