

Sałatka z awokado, truskawkami i roszponką



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

awokado	2 szt. (odmiana Hass - czarne i miękkie)
truskawki świeże	200 g
ser roquefort	150 g
płatki migdałowe	50 g
oliwa	50 ml
miód	1 łyżka
mak	½ łyżki
sok z cytryny	1 łyżka
Sól morską jodowaną drobnoziarnistą Prymat	¼ łyżeczki
Pieprz czarny mielony Prymat	1 szczypta
Natka pietruszki suszona Prymat	½ łyżeczki
roszponka	200 g

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Na suchej patelni podpraż płatki migdałowe. Pozostaw do ostygnięcia.

W misce wymieszaj ze sobą składniki dressingu: oliwę, miód, mak, wyciśnięty sok z cytryny, sól, pieprz i natkę pietruszki.

Przetnij awokado na pół, wyjmij pestkę, obierz ze skórki i pokrój na kawałki.

Odszypułkuj truskawki i przetnij na ćwiartki.

Ser Roquefort pokrój w kostkę.

Do miski dodaj roszponkę, pokrojone awokado, truskawki oraz ser.

Całość polej dressingiem i dokładnie wymieszaj.

Na koniec posyp sałatkę płatkami migdałów.